Pizzas

Pizza regina

35 min	15 min	20 min	0	282
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza

- 1 **Pâte(s) à pizza**
- 2 tranche(s) **Jambon cuit**
- 4 **Champignon(s) de Paris**
- 40 g **Gruyère râpé**
- 1 c. à soupe **Olives noires**
- 6 c. à soupe **Coulis de tomates**
- 1 c. à soupe **Origan séché**
- 1 trait **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pizza Regina

1. Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
2. Étaler la pâte à pizza. La disposer sur une plaque à pizza ou dans un moule à tarte huilé.
3. Répartir le coulis sur toute la surface de la pâte avec le dos d'une cuillère à soupe.
4. Couper le jambon en dés et les champignons en petits morceaux. Les disposer régulièrement sur la pâte, ainsi que les olives.
5. Saler légèrement, poivrer.
6. Verser un filet d'huile d'olive, parsemer d'origan et enfourner pendant 15 minutes.
7. Ajouter le gruyère râpé sur la pizza et la remettre au four pendant 5 minutes.

Étape 2

Dressage

1. Sortir la pizza du four et la déguster bien chaude.