



Pizzas

Pizza regina



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

282

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.