

Pizza Soleil



Nombre de personnes : 2

Ingrédients

1 pâte à pizza ou feuilletée - tomates rouges et jaunes - quelques olives noires - 2 tranches d jambon - gruyère râpé - 1 petite verrine de tomates basilic - un peu de champignon de paris - sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°

Etaler la pâte. Badigeonner avec la sauce tomate. Couper les tranches de jambon en 3 et garnissez-en le fond de la pâte. Ajouter des tranches de tomates rouges et jaunes en les intercalant.

Parsemer de champignons émincés et quelques olives noires

Saler poivrer et parsemer de gruyère râpé.

Mettre au four pendant 40 min.