

# PIZZA AU CHÈVRE, JAMBON ET ÉPINARDS

Octobre 2011 (Actualisé en mars 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte à pizza (260 g)
- ★ 60 g de fromage râpé pour pizza
- ★ 100 g de jambon blanc extra fin (chiffonnade)
- ★ 1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 75 g de pousses d'épinards frais
- ★ 8 palets (ou boutons) de chèvre frais (160 g)
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ★ 6 tomates cerise
- ★ 30 g de beurre
- ★ 2 grosses pincées de marjolaine
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Plaque à four (Plaque à pizza), Poêle, Essoreuse

Préparation : 5 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 17 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,80 € (soit 1,70 € par personne)



## Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur au moins 20 minutes avant utilisation. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 15 minutes. Parer les épinards : éliminer queues et grosses nervures, rincer plusieurs fois, essorer. Dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les épinards et les laisser suer 5 minutes à feu doux en remuant continuellement.

Garnir la plaque avec la pâte (conserver le papier sulfurisé et découper le surplus), étaler le concentré de tomates en couche fine en laissant 2 cm de libre sur le pourtour. Arroser avec l'huile et parsemer de fromage râpé. Disposer harmonieusement les ingrédients sur la surface, les épinards, la chiffonnade de jambon, les palets de chèvre, les tomates cerise coupées en deux. Saler, poivrer et parsemer de marjolaine. Mettre au four pour 12 minutes. Servir immédiatement bien chaud. Proposer du parmesan râpé finement et de l'huile d'olive pimentée comme condiment d'accompagnement (facultatif).

**i** Pour une pâte plus moelleuse, placer un récipient d'eau chaude dans le four lors de la cuisson. On peut remplacer la marjolaine par de l'origan.

## Boisson :

Un rouge de Loire, un Bourgueil servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.