

PIZZA AU JAMBON CRU ET AUX FROMAGES

Juillet 2010 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte à pizza
- ★ 6 tranches fines de jambon Serrano
- ★ 100 g d'emmental râpé
- ★ 1 oignon paille
- ★ 20 cl de coulis de tomate
- ★ 30 g de parmesan
- ★ 6 tomates cerise
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

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

Préparation : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 21 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,40 € (soit 1,35 € par
personne)



Recette :

Peler l'oignon, l'émincer. Préchauffer le four à 240°C (Thermostat 8) durant 10 minutes. Dans une petite poêle faire chauffer une cuillère à soupe d'huile, ajouter l'oignon et faire suer 3 minutes en remuant continuellement; ajouter le coulis de tomate, le thym, la moitié de l'origan, saler peu, poivrer et laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 5 minutes.

Garnir la plaque avec la pâte, piquer le fond avec une fourchette, étaler la sauce à la tomate en laissant 2 cm de libre sur le pourtour, parsemer d'emmental, arroser avec le reste d'huile et mettre au four pour 10 minutes. Dégraisser les tranches de jambon, les couper en deux dans la longueur et les chiffonner. Sortir la pizza du four, la parsemer de chiffonnade de jambon, du reste d'origan, de demi-tomates cerise et de copeaux de parmesan (à réaliser avec un économètre ou une mandoline). Remettre au four pour 3 minutes. Servir immédiatement bien chaud.

Boisson :

Un rosé de Bandol servi à 10°C. (*)

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