

Pizza légumes et jambon

Déposé par Mickaël B.



Catégorie : Salé | Plat principal

Niveau : Facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

Reste de ratatouille - Reste de brocolis - Reste de carottes - Gruyère rapé - Thym - Pâte à pizza - Huile d'olive - Une tranche de jambon blanc

Préparations :

Préchauffer le four à 180°C

Étaler une pâte à pizza

Réduire en sauce un reste de ratatouille avec un mixeur à soupe

Étaler 5 cuillères à soupe de sauce ratatouille sur la pâte à pizza

Ajouter un peu de thym

Découper la tranche de jambon en morceau et la mettre sur la pizza

Ajouter le reste de vos légumes : brocolis et carottes en les coupant en petits morceaux s'ils sont trop gros

Mettre un peu de gruyère rapé et enfourner au four pendant 15 minutes.

Astuces :

Avoir une pâte à pizza disponible dans son frigo permet de transformer des restes en une pizza surprenante. On peut aussi utiliser un reste de courgette et un morceau de poulet ou encore un reste de raclette.