

PIZZA JAMBON FROMAGE



Ingrédients :

					
1 pâte à pizza	200 g de coulis de tomates	3 tranches de jambon	100 g de gruyère râpé	Quelques olives noires	Sel et poivre

Ustensiles :

				
1 plaque	1 couteau	1 cuillère	1 balance	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.
2		Recouvre la pâte de sauce tomate.
3		Coupe les tranches de jambon en petits morceaux et place-les sur la sauce tomate.
4		Saupoudre de gruyère râpé. Sale et poivre.
5		Ajoute quelques olives noires (dénoyautées) par-dessus si tu le souhaites.
6		Fais cuire 20 minutes à 200°C.