

PIZZA AU JAMBON CRU, FIGUE & CHÈVRE



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- Sauce tomate maison (ou coulis de tomate) 200 à 300g
- 4 figues fraîches = 130g à 150g environ
- 4 tranches de jambon cru/de Bayonne = 80g
- Chèvre frais 100g
- Cerneaux de noix 50g
- Basilic frais

Astuces :

- Les recettes de pâte à pizza et sauce tomate maison sont sur le blog.
- Remplacer la sauce tomate par de la crème fraîche.
- Ajouter des petits morceaux de poire.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 à 30 minutes
Pour 4 à 6 personnes

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Laver les figues et les couper en **petits quartiers**.
3. **Couper** les tranches de jambon cru/de Bayonne en 2 ou en 3.
4. Découper le fromage de chèvre en **petits morceaux**.
5. **Ciseler finement** le basilic.
6. **Concasser grossièrement** les noix.
7. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie : **étaler** la pâte à pizza sur une feuille de silicone ou une feuille de papier sulfurisé.
8. Étaler la sauce tomate sur toute la surface de la pizza en laissant les bords libres.
9. **Disposer** les quartiers de figues, les morceaux de fromage, les noix, le basilic et le jambon cru.
10. Enfourner entre **20 à 30 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours) et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr