

PIZZA PROSCIUTTO ET OLIVES

Cette pizza sur pain plat d'inspiration espagnole peut être servie rapidement pour un souper tout simple avec légumes en accompagnement ou comme hors-d'oeuvre savoureux lors de n'importe quelle réunion informelle.

PRÉPARATION : 5 MIN

CUISSON : 12 MIN

TEMPS REQUIS : 17 MIN

DONNE : 4 À 8 PORTIONS



INGRÉDIENTS :

4	pains naan
1/2 tasse (125 ml)	sauce aux tomates nature
2 tasses (500 ml)	fromage Manchego, Gouda fumé ou mozzarella, râpé et divisé
4 tranches	jambon Serrano ou prosciutto, coupées en lanières épaisses
1	poivron rouge rôti, tranché en fines lanières
8 grosses	olives vertes espagnoles, coupées en quartiers



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 450 °F (230 °C). Placez la grille à la position la plus basse.

Disposez les pains naan sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin.

Divisez la sauce et badigeonnez-la sur les pains naan. Saupoudrez avec 1 ½ tasse (375 ml) de fromage.

Disposez le jambon, le poivron rouge rôti et les olives sur le fromage.

Saupoudrez à nouveau avec le fromage restant.

Cuire sur la grille la plus basse pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des pizzas soit bien doré et croustillant et que le fromage forme des bulles.

Conseils : Remplacez le pain naan par une pâte à pizza de 12 oz (375 g) toute prête. Divisez la pâte en 4 portions et étirez-la au rouleau pour en faire des ronds. Augmentez le temps de cuisson à 15 minutes.



L'ACCORD :
LE23 NEBBIOLO

