

Pizza Blanche Asperges et Jambon sur Pain Toast

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	6 tranches (grandes)
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	6 c à soupe
- ASPERGE(S)	8-10 blanches précuites
- JAMBON CRU	2 tranches
- MOZZARELLA	sèche
- OEUF(S)	3 durs
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12 (Nyons)
- ORIGAN	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Ecalez et coupez les œufs en rondelles.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Déposez-les dans un grand plat sur du papier sulfurisé.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Déposez ensuite un peu de mozzarella sèche puis les asperges coupées en tronçons et un peu de jambon cru.
- Recouvrez de mozzarella puis garnissez avec 2 olives et 2 rondelles d'œuf dur.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournez 10 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

