

Pizza Pesto et Jambon sur Pain Toast

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	6 tranches (grandes)
- COULIS DE TOMATES	6-8 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	6 c à café
- JAMBON CRU	3-4 tranches
- MOZZARELLA	sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12 (Nyons)
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un récipient creux, mélangez le coulis avec le concentré de tomates. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Déposez-les dans un grand plat sur du papier sulfurisé.
- Coupez le jambon en lanières.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de sauce tomates épicées.
- Déposez ensuite un peu pesto puis quelques lanières de jambon.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella sèche et garnissez avec 2 olives.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 6-8 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.