

Tronçons de Pizza Tomates-Crème-Bresaola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1x (260g)
- COULIS DE TOMATES	2-3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- BRESAOLA	6 tranches (Boeuf séché)
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq. (Nyons)
- ORIGAN	
- AIL EN POUDRE	
- MOZZARELLA	50g sèche
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Farinez légèrement une plaque allant au four puis déposez-y la pâte à pizza.
- Nappez le centre de la pâte du mélange coulis de tomates – crème épaisse. Saupoudrez d'origan, d'ail en poudre, salez un peu et poivrez.
- Répartissez la bresaola sur tout la surface puis dénoyautez les olives avant de les répartir sur la pâte.
- Enfournez dans le four chaud pendant 8-10 minutes.
- Ajoutez alors la mozzarella sur la pizza et réenfournez 2-3 minutes pour faire fondre le fromage.
- Coupez en petites tranches (triangles) pour l'apéro.

