

## *Pizza Blanche aux Asperges et Jambon Cru*

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes

### **Ingrédients :**

- PATE À PIZZA	200g
- CRÈME FRAICHE	3-4 c à soupe (épaisse)
- ASPERGE(S)	6-8 vertes
- JAMBON CRU	3-4 tranches
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	30g sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	en garniture
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette :**

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les ensuite cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Étalez la pâte dans un plat allant au four sur le papier sulfurisé.
- Répartissez la crème sur toute la surface de la pâte.
- Déposez-y ensuite les tranches de jambon en lanières.
- Disposez enfin les asperges et les olives.
- Assaisonnez d'origan, sel et poivre.
- Répartissez enfin la mozzarella sur la pizza.
- Enfournes pour 10 minutes.
- Coupez en portions avant de servir.