

Pizza à la Fourme d'Ambert 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
- AIL EN POUDRE	
- JAMBON CRU	2-3 tranches
- MOZZARELLA	sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12 (Nyons)
- FOURME D'AMBERT	150-180g
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un récipient creux, mélangez le coulis avec le concentré de tomates. Ajoutez l'ail, sel et poivre. 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 dés.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de sauce tomates épicées.
- Déposez ensuite un peu de mozzarella sèche puis quelques dés de jambon.
- Recouvrez avec quelques dés de Fourme d'Ambert et garnissez avec 2 olives.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 10 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

