

Pizza Crème Moutardée, Jambon Blanc et Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure
Pour 2 pizzas

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	2x
- MOUTARDE	2 c à soupe (à l'ancienne)
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- JAMBON CUIT	4 tranches
- CHEDDAR	4 tranches
- MOZZARELLA	60g sèche râpée
- OLIVE(S) NOIRE(S)	de Nyons
- OEUF(S)	6
- ORIGAN	
- ROQUETTE (SALADE)	en garniture
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

Pour 2 pizzas :

- Préchauffez le four à 250°C.
- Mélangez la moutarde avec la crème fraîche.
- Étalez la pâte à pizza sur le plat CRISP fariné.
- Ajoutez la crème moutarde sur toute la surface.
- Répartissez 2 tranches de jambon cuit coupé en lamelles ainsi que 2 tranches de cheddar coupées en morceaux.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella.
- Cassez ensuite 3 œufs sur le sommet et ajoutez quelques olives.
- Salez et poivrez puis saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 8-10 minutes.
- A la sortie du four, déposez un peu de roquette sur la pizza et servez aussitôt.