



Pizza au jambon et à l'œuf



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pâte à pizza (prêtes à l'emploi)
2 gousses d'ail
200 ml de pulpe de tomates
200 grammes de allumettes de jambon cuit
100 grammes d'emmental (râpé)
4 œufs
100 grammes roquette
oregano (frais)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Déposez les fonds de pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 3.** Pelez et écrasez l'ail.
- 4.** Assaisonnez la sauce tomate d'origan, de sel et de poivre.
- 5.** À l'aide d'une cuillère, versez la sauce sur les fonds de pizza.
- 6.** Garnissez d'allumettes de jambon, d'ail et de fromage râpé. Salez et poivrez.
- 7.** Cassez un œuf sur chaque pizza.
- 8.** Enfournez pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les œufs se figent.
- 9.** Décorez de roquette.
- 10.** Arrosez d'huile d'olive (à votre guise).