

Pizza vide frigo

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 18 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte à pizza rectangulaire
- ✓ 1 brique de coulis de tomate
 - ✓ Reste de dés de jambon
 - ✓ 2 tranches de jambon
- ✓ 1 barquette de lardons fumés
- ✓ 1 petit sachet de fromage râpé (spécial pizza)
 - ✓ Herbes de Provence

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte au préalable d'une feuille de cuisson.

Étalez le coulis de tomates sur la pâte, et mettre un peu d'herbes de Provence

Eparpillez les dés de jambon, les tranches de jambon déchiqueté, les lardons et finir par le fromage râpé

Enfournez pour 18 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!