

Pizza chèvre frais, tomates et jambon





Cuisine
italienne

4 personnes

20 mn

18 mn

Ingrédients

- 100 g de dés de jambon
- 1 pâte à pizza ronde et fine
- 1 cube de bouillon KUB OR herbes de Provence MAGGI
- 200 g de fromage de chèvre frais à tartiner nature
- 200 g de fromage blanc nature 20% de matière grasse
- 10 tomates cerises
- 3 feuilles de basilic



Préparation

Préchauffez votre four à 200°C.

Étalez la pâte sur la plaque du four avec la feuille de cuisson.

Mélangez le fromage blanc, le fromage de chèvre et le bouillon émietté.

Ajoutez les tomates cerises coupées en deux et les dés de jambon.

Faites cuire en bas du four 18 minutes. Ajoutez du basilic à la sortie du four.

