



PLAT

PIZZA AU SALAMI ET CHAMPIGNONS



FACILE



4 PERSONNES



10 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte à Pizza (ronde et fine)
- 7 tranches de salami Justin Bridou
- 3 champignons de Paris
- 65 g de fromage râpé
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 rondelle d'aubergine
- 2 graines de coriandre



PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 240°C (Th. 8)

Coupez les tranches de salami en deux.

Lavez le morceau d'aubergine et les champignons. Coupez-les en lamelles.

Tout en conservant la feuille de cuisson, déroulez la pâte à pizza sur une plaque.

Répartissez la sauce tomate sur la pâte, y incorporez les tranches de salami, les lamelles d'aubergines et de champignons. Enfin, écrasez les graines de coriandre et saupoudrez les sur le tout. De même pour le gruyère râpé.

Faites cuire au four 15 à 20 minutes.

Cassez les œufs sur la pizza deux minutes avant la fin de la cuisson. Bon appétit !