



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pizza Reine

Pour 6 personnes | Très facile

30 min | **1.41€** La portion (prix indicatif)



La reine, cette fameuse pizza reine :)

Sauce tomate + mozzarella + jambon cuit + champignon + oeufs

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Coulis de tomate
- **125 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **2 tranche** de Jambon cuit
- **100 g** de Champignon de Paris
- **2 pièce** de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante (ou 230°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Lavez 100 g de champignons et coupez-les en fines lamelles.
- 3 Épongez 125 g de mozzarella. Coupez-la en une quinzaine de cubes.
- 4 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 5 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 6 Ajoutez 2 tranches de jambon déchiré en morceaux, les lamelles de champignons puis les cubes de mozzarella.
- 7 Cassez 1 ou 2 œufs dans un bol et déposez-les délicatement au centre de la pizza.

- 8 Enfournez tout en bas du four, entre 15 et 20 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le fromage gratiné.
- 9 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.