



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Pizza Parma (jambon cru, mozzarella, roquette)

 Pour 6 personnes |  Très facile

 20 min | **0.89€** La portion (prix indicatif)



On craque pour cette pizza avec de la roquette fraîche.  
Sauce tomate + jambon cru + mozzarella + roquette + balsamique

Le balsamique est inclus dans le kit (retirez-le si vous en avez chez vous), vous aurez besoin aussi d'huile d'olive pour l'assaisonnement.

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **4 tranche** de Jambon cru
- **100 g** de Coulis de tomate
- **125 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **20 g** de Roquette
- **1 c à c** de Vinaigre balsamique

## Étapes de préparation



**Préparation** : 8 min



**Cuisson** : 12 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Épongez 125 g de mozzarella. Coupez-la en une quinzaine de cubes.
- 3 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 4 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 5 Ajoutez les cubes de mozzarella.

- 6 Enfournez tout en bas du four, entre 10 et 12 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le fromage gratiné.
- 7 Quand la pizza est sur le point d'être cuite, assaisonnez 20 g de roquette avec 1 càc de vinaigre balsamique, un filet d'huile d'olive et du poivre.
- 8 Sortez la pizza cuite du four.  
Déposez dessus 4 tranches de jambon déchirées en morceaux puis la roquette assaisonnée.
- 9 C'est prêt !