

## PIZZA AUX LARDONS ET JAMBON DE PAYS



### Ingrédients pour 4-6 personnes :

- 1 noix de beurre
- 1 pâte à pizza prête à dérouler
- 20 cl de coulis de tomates
- 200 g de lardons fumés
- 4 tranches de jambon de pays
- gruyère râpé ou parmesan

Préchauffez le four à 210°C (th.7) pendant 10 min.

Poêlez les lardons avec un peu de matière grasse. Egouttez-les au chinois.

Déroulez la pâte à pizza et sa feuille de cuisson dans un plat allant au four.

Étalez le coulis sur la pâte. Disposez les lardons égouttés. Coupez le jambon en lanières que vous disposerez sur les lardons en les croisant.

Parsemer de fromage râpé.

Enfournez et laissez cuire 15 min.