

## PIZZA ROYALE



Pour 4-6 personnes :

- Une pâte à pizza prête à dérouler fine et ronde
- 5 tomates ou une boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de champignons de Paris
- 2 tranches de jambon cuit
- 50 g d'emmental râpé
- 2 oignons
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3-4 olives noires dénoyautées
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C (th 5.)

Ebouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en petits cubes. Emincez les oignons pelés.

Versez l'huile dans une poêle, ajoutez les oignons et les tomates et faites-les cuire sur feu moyen quelques minutes jusqu'à obtenir une purée épaisse.

Placez la pâte dans un moule avec sa feuille de cuisson.

Étalez la préparation sur la pâte.

Déposez par-dessus le jambon coupé en morceaux, l'emmental, les champignons égouttés, salez, poivrez.

Cuire 15 min environ.

Décorez avec les olives et servez.