

# Calzone Jambon / Cheddar



## PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 200°C.
2. Étaler la pâte et y mettre de la purée de tomates sur la moitié de la pâte.
3. Parsemer de lardons de jambon.
4. Ajouter les dés de Cheddar et parsemer d'emmental râpé.
5. Ajouter si vous le désirez 2 jaunes d'œufs (facultatif)
6. Refermer la pâte sur elle même et marquer le contour avec une fourchette.
7. Badigeonner de mélange dorure avec un pinceau et parsemer de l'origan séché et des graines de pavot par-dessus.
8. Enfourner pour 15 à 20 minutes selon votre four.

## INGRÉDIENTS pour 1 calzone.

- 1 pâte à pizza
- Purée de tomate
- 120 g de Jambon en lardon
- Des dés de Cheddar
- Emmental râpé
- 2 jaunes d'œufs (facultatif, je les ai mis pour les liquider).
- 1 jaune d'œuf + 3 cuil. à soupe d'eau pour la dorure
- Origan séché et graine de pavot

*Sandrine « Ma Bulle aux Délices »*

## ASTUCES & CONSEILS

- ...