

## MA PIZZA MANGER MAIN

Une recette inspirée de Mana Ouaret? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Poullart, 2024, Ed Privat) ?

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/223/thumbnails/33\\_PIZZA\\_MANGER\\_MAIN.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/223/thumbnails/33_PIZZA_MANGER_MAIN.jpg)

? Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 5 min - Temps de repos : 0 min

**Ingrédients** ( à 4 personnes) :?

- 1 Pâte à pizza du commerce?
- 100 g de jambon blanc?
- 1 bocal de champignons de Paris en lamelles?
- 1 bouquet de basilic frais?
- 150 g de coulis de tomate?
- 1 càs d'herbes de Provence?

?

? **Préparation** :?

Préchauffer le four entre 240 et 280°C (résistance du haut et du bas) sans chaleur tournante ?

Etaler la pâte à pizza en poussant sur les bords pour façonner un bord plus épais.

Tartiner de coulis de tomate, saupoudrer d'aromates et disposer les lamelles de champignons

Couper la pâte en étoile et replier les bords pour permettre de former des portions faciles à prendre en main

Enfourner jusqu'à coloration du bord

Terminer la garniture avec le jambon taillé en morceaux et le basilic