

PIZZA JAMBON BLANC, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS DE PARIS

Une pizza plaisir, compatible avec les recommandations nutritionnelles et les interactions médicamenteuses, lorsque l'on éprouve une déviance du goût qui se manifeste par des saveurs trop fortes (hypergueusie). Achetez des pâtons prêts à l'emploi, que nous vous recommandons si vous êtes fatigués, achetés en grande surface, ou en boulangerie et traiteurs Italiens / à conserver au frais 2 jours dans un récipient fermé.



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 5 à 270°C ou 10 min à 220°C – Temps de repos?: 0 min

Ingrédients (2 à 6 personnes selon votre appétit) :

- 1 pâton prêt à l'emploi (300 g)
- Semoule fine (pour étaler la pâte facilement)
- 100 g de crème fraîche semi-épaisse entière
- 1 tranche de jambon blanc ou de filet de dinde ou de poulet
- 125 g de Mozzarella
- 70 g de champignons de Paris
- 1 càs d'huile pépin de raisin

Préparation :

Préchauffer le four à 270°C ou 220°C

Étaler le pâton sur un plan de table fariné avec la semoule.

Former un disque de 22 cm de diamètre environ en laissant un bord plus épais.

Le transférer sur une plaque de cuisson.

Étaler la crème fraîche sur la surface du disque de pâte.

Répartir des morceaux de Mozzarella.

Enfourner sans cuire trop longtemps pour éviter que la pâte ne brunisse trop?!

Répartir des morceaux de jambon et les champignons tranchés.

Assaisonner d'une huile neutre en goût.