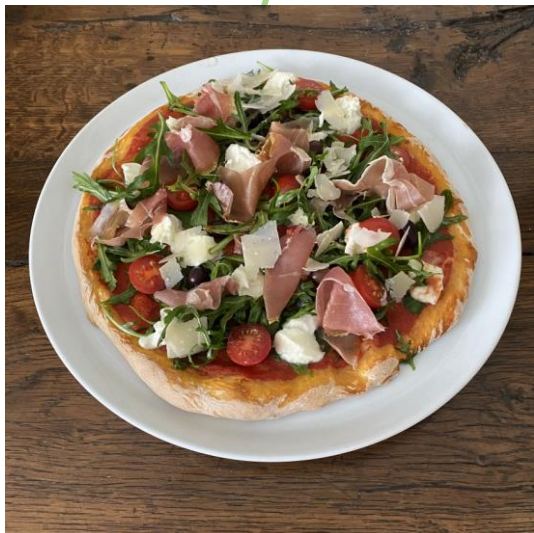


# PIZZA

## à la roquette



### Ingrédients

428

270 g de pâte à pizza classique  
90 g de sauce tomate  
40 g de feuilles de roquette  
1 mozzarella di Buffala  
4 tomates cerises  
40 g de chiffonnade de jambon de Parme  
8 olives noires  
Copeaux de parmesan  
Huile d'olive vierge extra  
Graines de pavot (Facultatif)

Préchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C. Étale la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 30 cm de diamètre. Pose le disque sur une pelle à pizza légèrement farinée ou dans un moule rond perforé. Badigeonne-le de sauce tomate en s'arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourne pour 4 à 5 min voir plus selon la puissance du four. Sort la pizza et ajoute la roquette. Répartis des morceaux de mozzarella, les tomates cerises coupées en 2, le jambon de Parme, les olives et le parmesan. Arrose d'un filet d'huile d'olive. Parsème de graines de pavot.