



Pizza au jambon de Parme

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Pizza au jambon de Parme

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 800 g de pâte à pizza ou de pâte à pain
 - [Sauce tomate pour pizza](#)
 - 4 tomates
 - 4 boules de 125 g de mozzarella
 - 36 olives noires
 - 8 tranches très fines de jambon cru peu salé (Parme, Serrano...)
 - 4 œufs
-

Préparation

1. Sortir les œufs du frigo pour qu'ils se mettent à température ambiante.
 2. Couper la mozzarella en tout petit cubes.
 3. Étaler la pâte à pizza sur 2 grandes plaques antiadhésives (ou recouvertes de papier sulfurisé) rectangulaires allant au four.
 4. Répartir par dessus la sauce tomate pour pizza froide, jusqu'aux bords.
 5. Garnir avec les tranches de tomates, les olives puis la mozzarella.
 6. Mettre à four très chaud (220°) pendant 10-12 minutes, en alternant les plaques à mi-cuisson.
 7. Au bout de ce temps, sortir les pizzas, casser un œuf au centre de chaque demi-pizza.
 8. Renfourner jusqu'à ce que le blanc des œufs soient cuits (le jaune doit rester cru), environ 3-4 minutes.
 9. Sortir les pizzas du four, les couper en deux et disposer 2 tranches de jambon de Parme sur chacune d'elles.
 10. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Accompagner de crème fraîche liquide, d'[Huile pimentée pour pizza](#) et d'une salade verte assaisonnée.

Publié par Lucullent le 5 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.