



Pizza au jambon de Parme

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

Une pizza bien nourrissante, agrémentée de jambon de Parme cru, peu salé, et d'un oeuf.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 16 min - Durée: 30 min

Ingrédients

- 4 abaisses ou 600 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

Pour servir

- Roquette (facultatif)
- Crème fraîche liquide

Recettes liées

- [Sauce tomate pour pizza](#)
- [Pâte à pizza au robot multifonctions](#)

Préparation

1. Sortir les œufs du frigo pour qu'ils se mettent à température ambiante.
2. Couper la mozzarella en tout petit cubes ou en tranches fines.
3. Étaler la pâte à pizza sur 2 grandes plaques à pizza antiadhésives (ou recouvertes de papier sulfurisé).
4. Répartir par dessus 3 grosses cuillères à soupe de sauce tomate pour pizza jusqu'aux bords. Ne pas en mettre trop, la pâte ne doit pas être détrempée.
5. Garnir avec, dans l'ordre, la mozzarella, les tranches de tomates et les olives.
6. Mettre à four très chaud (240°) pendant 15-20 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. Réenfourner jusqu'à ce que le blanc des œufs soit cuit (le jaune doit rester cru), environ 3-4 minutes.
9. Sortir les pizzas du four, les couper en deux, disposer 2 tranches de jambon de Parme sur chacune d'elles et parsemer de roquette.
10. Servir aussitôt, accompagné de crème fraîche liquide et d'**huile pimentée pour pizza**.