Pizza au jambon et à l'œuf

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 pâte à pizza (prêtes à l'emploi)
2 gousses d'ail
200 ml de pulpe de tomates
200 grammes de allumettes de jambon cuit
100 grammes d'emmentaler (râpé)
4 œufs
100 grammes roquette
oregano (frais)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Déposez les fonds de pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.**
3. **Pelez et écrasez l'ail.**
4. **Assaisonnez la sauce tomate d'origan, de sel et de poivre.**
5. **À l'aide d'une cuillère, versez la sauce sur les fonds de pizza.**
6. **Garnissez d'allumettes de jambon, d'ail et de fromage râpé. Salez et poivrez.**
7. **Cassez un œuf sur chaque pizza.**
8. **Enfournez pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les œufs se figent.**
9. **Décorez de roquette.**
10. **Arrosez d'huile d'olive (à votre guise).**