



Pizza au jambon et au poulet



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza
3 cuillères à soupe de sauce tomate
100 grammes de lamelles de poulet
100 grammes de jambon dégraissé (coupé en morceaux)
100 grammes de mix pour gratin

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C.
- 2.** Déroulez la pâte à pizza.
- 3.** Badigeonnez-la de sauce.
- 4.** Garnissez la pizza avec les lanières de poulet et le jambon.
- 5.** Saupoudrez de fromage râpé.
- 6.** Faites cuire pendant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.