



PIZZA  
NAVETS & JAMBON DE PARME

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza carrée Biocoop
- 4 navets
- 4 tranches de jambon de parme
- 1 oignon
- 100 g de boule de mozzarella
- 4 cs de crème fraîche
- quelques brins de romarin
- poivre
- huile d'olive Biocoop

# PIZZA NAVETS & JAMBON DE PARME

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Couper les navets et les oignons épluchés en très fines tranches. Mélanger la crème fraîche avec le poivre et le romarin.
3. Étaler la pâte à pizza et la badigeonner de crème au romarin. La couvrir de tranches de légumes et de mozzarella coupées en morceaux et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner pendant 15 minutes environ.
4. À la sortie du four, ajouter le jambon de parme coupé en morceaux puis couper en petites parts et servir aussitôt.

biocoop

| Coquelicot