



## Pizza au fromage pesto vert



### Ingrédients

- 100 gramme de fromage pesto vert Henri Willig râpé
- Pâte à pizza
- Sauce tomate pour pâtes ou pizza
- 0.5 poivron jaune (en tranches)
- 100 grammes de champignons
- 100 gramme de jambon de Parme
- 1 tomate (en tranches)
- Pincée de sel et de poivre

### La préparation

Préchauffer le four au nombre de degrés indiqué sur le paquet de pâte à pizza.

Placer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et y déposer la pâte à pizza. Badigeonner la base de la pizza avec la sauce tomate, en laissant les bords à découvert. Couper les champignons en morceaux, le poivron jaune en lanières et la tomate en tranches. Répartir les champignons, le poivron jaune et la tomate sur la sauce tomate.

Répartissez ensuite les tranches de jambon de Parme sur la pizza. Enfin, râpez le fromage pesto vert sur la pizza.

Faites cuire la pizza au four pendant 25 minutes.

Lorsque la pizza sort du four, parsemez-la de quelques feuilles de roquette. Savourez votre repas !

&nbsp; ;