



////////////////////////////////////

## MINI PIZZAS (4 pers.)

////////////////////////////////////

*2 tomates bien mûres  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
1 portion de pâte à pizza  
8 tranches de jambon cru coupées en deux*

*175g de cœurs d'artichauts marinés, égouttés  
et émincés  
100g de fromage Abondance  
Quelques feuilles d'origan*

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les tomates en huit et mettez-les dans un plat à rôtir. Salez et nappez-les avec la moitié de l'huile d'olive. Faites-les cuire 15 minutes au four.

Abaissez la pâte et découpez dedans 4 disques de 12 cm de diamètre environ. Mettez-les sur une plaque en métal que vous aurez farinée.

Répartissez sur chaque rond de pâte, le jambon cru, les tomates rôties, les artichauts marinés coupés en 4 et enfin le fromage Abondance coupé en petit cubes.

Versez le reste d'huile en filet fin.

Faites cuire 15 minutes au four puis décorez de feuilles d'origan frais.

////////////////////////////////////