

## Pizza endives et jambon



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Une bonne façon de manger des légumes !*

### Ingrédients

- 1 kit pizza (vendu en supermarché)
- 2 endives
- 1 barquette de dés de jambon
- 1 mozzarella buffala
- gruyère râpé
- 1 pot de de crème fraîche épaisse (petit)
- curry
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

### Préparation

- 1 Laver et égoutter les endives. Les détailler en dés. Les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Ajouter sel, poivre et laisser cuire à l'étouffée 10 minutes en remuant.
- 2 Ajouter la crème fraîche et quelques pincées de curry. Faire réduire.
- 3 Etaler la pâte à pizza sur du papier sulfurisé. La recouvrir de sauce tomate fraîche. Etaler vos endives. Disposer les dés de jambon. Comme il me restait quelques tomates cerise, je les ai posées sur la pizza.
- 4 Recouvrir avec la mozzarella coupée en petits morceaux et saupoudrer de gruyère râpé.
- 5 Faire cuire 20 minutes à 200°.
- 6 J'ai accompagné cette pizza d'une bonne salade iceberg.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

