

## Pizza jambon anchois fromage et origan



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Le mot "origan" est issu du grec origanon, signifiant "qui se plaît sur la montagne". Son arôme inimitable ne vous laissera pas indifférent. Et saupoudré sur une pizza....Un délice!*

### Ingrédients

- 500 g de pâte à pizza
- 2 tranches de jambon
- 100 g d'olives vertes
- 4 filets d'anchois
- mozzarella
- origan

### Préparation

- 1 Disposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et étalez la pâte sur toute sa surface.
- 2 Disposez une couche de coulis de tomates sur la pâte. Coupez le jambon en morceaux et disposez-le sur le coulis. Éparpillez les olives sur toute la surface. Coupez les anchois en petits dés et disposez les sur la pizza. Posez la mozzarella coupée en tranches par-dessus.
- 3 Saupoudrez généreusement d'origan.
- 4 Faites cuire votre pizza dans un four à 220° pendant 15 à 20 minutes (+ou- selon le four). Bon appétit!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

