

# La Normandie Gourmande

RECETTE  
Plat

## Petites Pizzas aux Pommes et au Pont-l'Évêque



### Tes ingrédients

(pour 4 personnes)

- 400 grammes de pâte à pizza
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons et 1 gousse d'ail hachés
- 1 petite boîte de tomates pelées et 2 tomates fraîches
- 150 grammes de jambon fumé de la Manche
- 2 pommes normandes
- Le jus d'un citron
- 2 œufs
- 125 grammes de Pont-l'Évêque

**1** Pétris la pâte sur la table farinée. Partage-la en 4 portions. Étends chaque portion à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis mets-les sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la plaque du four.

**2** Pour la sauce, fais chauffer l'huile à feu doux dans une poêle. Ajoute l'ail et les oignons hachés et fais-les blondir quelques minutes. Ajoute les tomates pelées coupées en dés. Laisse mijoter encore 5 minutes.

**3** Coupe le jambon en lanières, épluche les tomates et coupe-les en rondelles. Pèle les pommes, coupe-les en lamelles et arrose-les de jus de citron.

**4** Étale ta sauce tomate sur chaque petite pâte à pizza. Répartis dessus les lanières de jambon, les rondelles de tomates et les lamelles de pomme. Préchauffe le four, thermostat 8 (200 °C).

**5** Dans un grand bol, bats les œufs. Retire la croûte du Pont-l'Évêque puis coupe-le en dés. Mélange-les aux œufs battus. Puis répartis cette sauce sur les petites pizzas. Mets-les 20 minutes au four. C'est prêt !

### Astuce

*Il existe des préparations pour pâte à pizza très faciles à faire toi-même. Tu peux aussi commander de la pâte à pain chez ton boulanger !*