

PIZZA SUR BAGUETTE

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Pour 2 personnes

- 1 baguette
- De l'huile d'olive
- 250 g de tomates cerises
- 4 tranche de jambon cru
- 125 g de tomates séchées
- 1 oignon
- 2 boules de mozzarella
- Des olive noir (je n'en est pas mis)
- Sel & Poivre



Coupez la baguette en 2 dans le sens de la longueur.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive (j'ai mis la marinade des tomates séchées)

Mixez finement les tomates cerises et les tomates séchées, salez et poivrez



Répartir sur le pain les tomates et posez dessus les rondelles de mozzarella

Mettez les tranches de jambon découpées en larges lanières, l'oignon émincé ainsi que quelque tomates ou olives pour décorer.



Il est conseillé de prendre de la baguette cuite mais pas trop.

Comme cela au final vous obtiendrez une baguette pizza croustillante à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.

Enfournez 10 min jusqu'à ce que la mozzarella fonde.

