

On teste les trends : pizza sandwich

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pâte à pizza maison ou du commerce
- 1 filet d'huile d'olive

Garnitures :

- Pesto au choix (pesto régulier, aux pistaches, à la truffe ou aux tomates), au goût
- 1 grosse poignée de roquette
- 20 tranches de prosciutto
- 1 burrata
- Tomates cerises, coupées en deux
- Huile d'olive
- Sel de mer
- Poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 475 F et y déposer une pierre à pizza ou une plaque de cuisson.
2. Diviser votre pâte à pizza en 2 boules. Rouler en 2 cercles.
3. Badigeonner votre pâte à pizza sur 1 côté et replier en deux. La partie huilée à l'intérieur.
4. Déposer sur votre plaque de cuisson ou sur votre pierre à pizza.
5. Cuire au centre du four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.
6. Retirer du four et garnir de pesto à l'intérieur.

7. Déposer de la roquette et des tranches de proscuitto.
8. Déchirer la burrata et en déposer dans les sandwichs.
9. Mettre des tomates. Saler et poivrer.
10. Verser un filet d'huile et refermer.
11. Déguster votre pizza sandwich.
12. Comme ce sont des portions généreuses, vous pourriez diviser chaque sandwich en deux et accompagner le tout d'une salade.