

Pizza au jambon et aux pommes (pour vrai?!)

30 MIN. ET MOINS - PIZZAS - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une boîte de pâte à croissant (format gros) de Pillsbury
- 1/2 tasse d'oignon rouge tranché finement
- 1/2 c. à thé de thym frais (ici, ça fait vraiment toute la différence le thym frais)
- 1 c. à soupe + 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 pomme (le coeur enlevé) coupée en tranches très fines
- 200 grammes de jambon (genre 8 tranches à sandwich) tranché en petites lanières
- 2 tasses de fromage Havarti râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Étendre la pâte à croissant sur une grande plaque à biscuit. Badigeonnez 1 c. à soupe d'huile d'olive.
3. Mélanger les oignons avec le thym, 1 c. à soupe d'huile d'olive, bien saler et poivrer.
4. Étendre les oignons sur la pâte. Recouvrir tes tranches de pommes et de jambon. Terminer avec le fromage.
5. Mettre au four pendant une vingtaine de minutes (jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et que la croûte soit bien dorée).