

Mini-pizzas avec tomates, jambon, poivrons et épinards

Les ingrédients

- 6 tranches de jambon SUPERIEUR HERTA
- 8 mini-pizzas HERTA
- 1 poivron jaune & 1 poivron rouge
- 250g mozzarella
- 300g de tomates cerises
- 200g d'épinards
- 200g de fromage râpé
- 500g de sauce tomate
- 1 ail
- Épices Italiennes, huile d'olive

Préparation:

- Préparation : Sortez la pâte à pizza du frigo pour la laisser venir à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C. Coupez le poivron jaune en lanières et le poivron rouge en dés. Taillez la mozzarella en lanières aussi ainsi que le jambon et coupez les tomates cerises en deux. Hachez grossièrement les épinards. Versez le poivron jaune et rouge, la mozzarella, les tomates cerises, les épinards, le jambon et le fromage râpé dans des bols différents.
- Disposez les mini pizzas HERTA avec le papier cuisson sur une plaque allant au four.
- Étalez une fine couche de sauce tomates avec une cuillère sur la pâte. Pelez l'ail, pressez-le avec un presse-ail et répartissez-le sur les pizza. Garnissez les mini pizzas HERTA selon vos goûts et combinez : avec les tomates cerises, la mozzarella, les morceaux de poivron et une poignée d'épinards.
- Quand les pizzas sont garnies, arrosez-les avec un petit filet d'huile d'olive, parsemez d'herbes italiennes, assaisonnez de sel et de poivre noir et

enfournez pour 8-10 min. Quand les pizzas sont croquantes, servez-les avec la salade. Bon appétit !

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**