

Mini-Pizza brie, pesto, pomme et jambon

Les ingrédients

- 16 Mini-pizzas HERTA (2 paquets)
- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 200g de brie
- 1 petit pot de pesto frais (100g)
- 2 pommes

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 180°C, avec la plaque à l'intérieur. Coupez le Jambon HERTA Supérieur en carrés et le brie en tranches égales. Lavez les pommes, coupez-les en fines tranches.
- Sortez la plaque du four et déposez-y les Mini Pizzas HERTA (avec leur papier de cuisson). Percez quelques trous.
- Badigeonnez les pizzas de pesto. Déposez-y une tranche de brie et quelques tranches de pomme. Répartissez dessus quelques morceaux de Jambon HERTA Supérieur. Salez, poivrez.
- Faites cuire les pizzas à mi-hauteur dans le four durant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**

