Pizza aux champignons, épinards et jambon

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza GIANT HERTA
- 150g de Dés de Jambon HERTA
- 300g d’épinards baby, frais
- 2 échalotes & 1 gousse d’ail
- 2 portobellos ou gros champignons
- 400g de mélange de champignons
- 125g de tomates-cerises
- 200g de fromage Taleggio
- 140g de purée de tomates
- Huile d’olive, origan, pignons de pin, épices italiennes

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C, avec la plaque à l’intérieur. Hachez finement les échalotes et les gousses d’ail. Coupez les champignons en fines lamelles. Faites revenir l’échalote, l’ail, et quelques feuilles d’origan avec les champignons jusqu’à ce que l’échalote soit translucide. Ajoutez les épinards et attendez qu’ils tombent. Égouttez les légumes dans une passoire. Retirez les épinards de la passoire et assaisonnez de noix de muscade, poivre et sel. Coupez entre-temps les tomates-cerises en deux.
- Sortez la Pâte à Pizza GIANT HERTA du réfrigérateur et déroulez-la avec son papier cuisson. Percez quelques trous dans le fond. Pliez les bords de la pâte
- Déliez la purée de tomates avec le restant de l’huile d’olive et assaisonnez d’ épices italiennes, poivre et sel. Recouvrez-en la pâte à pizza et répartissez dessus les champignons et les épinards. Répartissez les demi tomates, les Dés de jambon HERTA, les pignons de pin et le fromage Tallegio sur la pizza.
- Enfournez pendant 18 minutes. Sortez la pizza du four et dégustez avec une salade verte.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**