Pizza chèvre, houmous de betteraves et Jambon

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA
- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 100g d’épinards
- 100g de fromage de chèvre en bûche
- 400g houmous
- 2 betteraves rouges cuites
- Huile d’olive, noisettes

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C, avec la plaque à l’intérieur. Mixez le houmous avec les betteraves. Découpez le Jambon SUPERIEUR HERTA en morceaux et hachez grossièrement les noisettes
- Sortez la Pâte à Pizza HERTA du réfrigérateur et déroulez-la avec le papier cuisson.
- Étalez quelques cuillères à soupe du mélange houmous betteraves sur la pâte à pizza. Garnissez avec les épinards et quelques tranches de fromage de chèvre. Salez, poivrez.
- Enfournez pendant 16 minutes. Sortez la pizza du four, ajoutez un peu d’huile d’olive les noisettes et le Jambon.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**