**MATERIEL :**

* 1 planche à découper
* 1 couteau d’office
* 1 plaque à pâtisserie

**INGREDIENTS :**

* ½ boite de champignon de Paris
* Purée de tomate
* 50g gruyère râpé
* Quelques dés de jambon

**TECHNIQUE :**

* Pré- chauffer le four à 180°C
* Etaler la pâte à pizza sur la plaque
* Etaler la sauce tomate sur toute la surface de la pâte
* Couper les tranches de jambon en dés. Déposer-les sur la sauce tomate
* Mélanger le tout.
* Répartisser équitablement la préparation sur le jambon
* Ajouter une couche de gruyère râpé.
* Enfourner 25 min environ

