



## Pizza en escargot



4 pers



10 mn

### Les ingrédients

- 1 pâte à pain de 400g
- 100g de jambon
- Olives noires
- 2 poivrons rouges
- 1 bouquet de basilic
- Parmesan
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

#### Etape 2

Hacher grossièrement le jambon, les olives, le poivron et le basilic.

#### Etape 3

Déposer ces ingrédients dans un récipient puis ajouter 3 cuillères à café de parmesan râpé.  
Mélanger le tout.

#### Etape 4

Prendre la pâte à pain et l'étirer pour avoir un long boudin (l'épaisseur d'un pouce).

#### Etape 5

Torsader la pâte puis l'enrouler en escargot. Laisser un peu de place entre les tours (1/2 cm).

#### Etape 6

Répartir le mélange entre les rangs puis arroser d'un filet d'huile d'olive.

#### Etape 7

Laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis enfourner entre 20 et 25 minutes.  
En sortant la pizza du four, ajouter du parmesan et du basilic.

