

Pizza Rolls aux olives noires

Une pizza roulée, ça vous dit ?

La pizza c'est un plat international qui se déguste sans saison ! Été comme hiver on a envie de se partager une bonne pizza sauf que lorsqu'on est à la plage ou en pique-nique, transporter une pizza entière ce n'est pas pratique !

Pas de panique, on a trouvé la solution ! Et si la pizza se transforme en petits roulés ?

Il suffit de préparer sa pizza comme d'habitude puis la rouler en boudin et la découper en petits roulés puis hop au four.

Ingrédients

- 1 rouleau rectangle de pâte à pizza
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 85 g d'olives noires confites en rondelles Tramier
- 4 tranches de jambon
- 50 g d'emmental râpé
- 1 cuillère à soupe de thym
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- sel et poivre

Préparation

Préchauffez-le four à 200°C.

Déroulez la pâte à pizza, badigeonnez-la de sauce tomate et de thym, salez et poivrez.

Parsemez l'ensemble de la pâte de tranches de jambon que vous avez découpé en lamelles et de fromage râpé.

Roulez la pâte à pizza pour obtenir un gros boudin.

Découpez le boudin en rondelles de 2 cm d'épaisseur.

Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 20 à 25 minutes selon votre four.

Dès la sortie du four, badigeonnez les rolls pizza d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Dégustez-les tièdes ou froids selon le goût.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 20 Min.