



Baguette pizza apéro

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1/2 baguette un peu rassie (ou non)
- 6 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de jambon
- 150g de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence (ou origan séché)

Pour les plus gourmands :

- chorizo/bacon/jambon de Bayonne
- gruyères/tamembert/marolles
- pesto/tomates fraîches/champignons
- saucisse de Strasbourg

AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS



Préparation :

1. Couper la baguette en tranches. Frotter ces morceaux avec la gousse d'ail.
2. Préchauffer le four à 180°C. Étaler une cuillère à soupe de sauce tomate pour pizza sur chaque morceau.
3. Ajouter un morceau de jambon, ainsi qu'un peu de mozzarella sur chaque portion. Terminer par une pincée d'herbes de Provence.
« On peut également ajouter des champignons émincés, du parmesan râpé ou toute autre garniture désirée ! »
4. Passer au four 15 minutes.