**MATERIEL :**

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

**INGREDIENTS :**

* ½ oignon
* ½ boite de champignon de Paris
* Purée de tomate
* 50g gruyère râpé
* Quelques dés de jambon
* 25g crème de fraîche
* Origan

**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
* Faire revenir l’oignon avec les champignons dans une poêle beurrée
* Ajouter la crème fraîche à la préparation
* Mélanger le tout. Répartisser équitablement la préparation sur le jambon
* Ajouter une couche de gruyère râpé. Saupoudrer la pizza d’origan.
* Enfourner 25 min environ

