

MINI PIZZA

pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 4 tranches de pain de mie
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 tranches de jambon blanc ou de poulet
- 1 boîte de champignon coupés en morceaux
- Gruyère râpé

PREPARATION

Faire chauffer la sauce tomate avec le double de son volume en eau, ajouter un peu de sel.

Etaler cette sauce sur le pain de mie

Couper le jambon en petit dés, et mélanger avec les champignons

Partager le mélange jambon/champignon sur chaque tranche de pain de mie

Puis saupoudrer de gruyère râpé.

Placer au four 5min à 180°C puis laisser sous le grill jusqu'à ce que le gruyère soit fondu

