

## **Pizza surprise aux tomates cerises**

*4 portions*

### **Matériel nécessaire :**

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ casserole
- ❖ tamis
- ❖ râpe à fromage
- ❖ poêle antiadhésive
- ❖ rouleau à pâte
- ❖ plaque à pâtisserie

### **Ingrédients :**

- ❖ 4 tranches de prosciutto
- ❖ 300 g de tomates cerises coupées en deux (20 à 25)
- ❖ oignon coupé en dés
- ❖ 100 g de fromage emmental râpé
- ❖ 1 recette de pâte à pain (voir recette précédente)

### **Méthode :**

#### **Abaisser la pâte**

Graisser la plaque à pâtisserie.

Fariner la table de travail, déposer la pâte sur la farine et la diviser en 4 boules.

Fariner légèrement une première boule. Aplatir la pâte à l'aide du rouleau en s'assurant de lui donner la forme ronde d'un disque de 20 cm. Déposer la pâte dans la plaque à pâtisserie. Renouveler l'opération avec les autres boules.

#### **Préchauffer le four**

#### **Garnir les pizzas**

Répondre sur la moitié de la pâte les oignons et le prosciutto. Ajouter les tomates cerises et parsemer de fromage emmental. Refermer la pâte et bien coller les rebords ensemble.

Cuire 25 minutes au four à 450°F (240°C).

Variante : On peut remplacer les tomates cerises par 3 à 4 tomates coupées en morceaux.