

# Pizza champignons et Friseline

## La sauce tomate

- 1- Mondez les tomates, épépinez-les puis concassez-les.
- 2- Faites cuire l'oignon émincé avec l'huile d'olive.
- 3- Ajoutez les tomates concassées, le bouquet garni et l'ail haché.
- 4- Faites cuire à feu doux pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

## La pizza

- 1- Préchauffez le four à 180 degrés.
- 2- Répartissez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- 3- Emincez les champignons et le jambon.
- 4- Emincez la Friseline et conservez quelques feuilles entières pour la décoration.
- 5- Répartissez-les sur la pâte et recouvrez de gruyère râpé.
- 6- Avec les tomates cerises coupées en deux, vous pouvez former un bonhomme.
- 7- Enfournez pendant 25 minutes à 180 degrés.

### *Pour 4 personnes*

- 3 Friseline
- 1 pâte à pizza
- 6 tomates
- 100 g de champignons
- 80 g de gruyère râpé
- 8 tomates cerises
- 3 tranches de jambon blanc
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni