

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi,
- 1 gros oignon,
- 3 tomates,
- 1 boîte de sauce tomate,
- Cubes de jambon ou thon naturel,
- 1 sachet de gruyère,
- 1 gousse d'ail
- huile,
- sel, poivre

Ustensiles :

- Couteau,
- Planche à découper,
- Poêle,
- Une spatule,
- Moule à pizza ou à tarte,
- Fourchette.

Préparation :

Allumez le four, 250°C ou th 6/7.

Epluchez et hachez l'oignon et l'ail, coupez les tomates et mettre le tout à cuire dans une poêle avec un peu d'huile.

En milieu de cuisson, salez et poivrez et laissez mijoter 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps là, étalez la pâte sur le moule et piquez la.

Egouttez le thon ou préparez le jambon.

Quand la préparation est cuite, étalez la sur la pâte, parsemez de jambon ou de thon, ajoutez le gruyère râpé et mettez au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien brunis.