



## MINI PIZZAS ESCARGOTS POUR L'APÉRO

---

### **Ingrédients pour 8 personnes**

1 rouleau de pâte à pizza – 1 pot de concentré de tomates – 4 tranches de jambon blanc – 150 g de gruyère râpé ou fromage spécial pizza

### **Instructions :**

Étalez la pâte sur du papier sulfurisé (ou sur le papier fourni avec la pâte).  
Mettre dessus le concentré de tomates sur toute la surface puis posez les tranches de jambon blanc de manière à recouvrir complètement la tomate.  
Recouvrez de gruyère râpé puis roulez la pâte en serrant le plus possible.  
Enroulez-la dans le papier sulfurisé puis mettre au congélateur 30 mn au moins.  
Faites chauffer le four à 180°C (th. 6)

Après avoir retiré la plaque du congélateur, découpez la pâte en rondelles en les posant délicatement sur la plaque

Faites cuire 15 mn (jusqu'à ce que les mini-pizzas soient dorées), puis les servir tièdes ou froides pendant l'apéro.