

Stromboli au jambon cœur de braise.



Personnes
6 Personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
20 à 25 min.

Les Ingrédients

- 6 tranches fines de jambon cœur de braise Petitgas
- 1 pâte à pizza
- 350ml de tomates concassées
- 370g de champignons de Paris
- 500g de tomates
- 250g de mozza rappée
- Œuf
- Huile
- Thym
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Préchauffez le four à 200°C. Préparez la sauce tomate en mélangeant les tomates concassées avec du thym, du sel et du poivre. Pour éviter que la pâte ne se détrempe, veillez à bien égoutter les tomates afin d'éliminer l'excédent de jus.
- II. Étalez ensuite cette sauce sur la pâte à pizza en laissant une bordure d'environ 3 cm tout autour.
- III. Lavez puis émincez les champignons et les tomates. Comme pour la sauce, égouttez-les soigneusement pour garantir une pâte bien cuite et croustillante.
- IV. Disposez sur la pâte les 6 tranches fines de jambon cœur de braise Petitgas, les champignons, les tomates et le fromage râpé.
- V. Roulez délicatement la pâte sur elle-même pour former un boudin. *Si le Stromboli est trop long pour votre plaque de cuisson, repliez-le en forme de U.*
- VI. Pratiquez quelques incisions sur le dessus pour laisser s'échapper la vapeur. Battez un jaune d'œuf et badigeonnez-en toute la surface pour obtenir une belle dorure.
- VII. Enfournez 20 à 25 minutes à 200°C, jusqu'à ce que le Stromboli soit bien doré et croustillant.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

