



## Pizza bowl italien

Par La Popotte sans chichis



### Ingédients

200 g de pâte à pizza  
80 g de mesclun  
2 tranches de jambon de pays  
5 tomates cerises  
Fromage  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
Pignon de pin  
Graine de tournesol  
Sel, poivre

Réalisez votre pâte à pizza selon votre recette où vous trouverez la mienne.

Munissez-vous d'un bol, retournez-le et déposez du papier sulfurisé.

Disposez la pâte pour épouser la forme du bol et couper l'excédent de pâte.

Cuire 15-20 min dans un four préchauffé à 180°C.

Démoulez et laissez refroidir.

Garnir votre bowl avec votre garniture.

Assaisonnez d'un peu de sel, de poivre. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de vinaigre balsamique.