

Calzone

270 g de pâte à pizza
35 g de crème fraîche
35 g de sauce tomate
40 g de mozzarella râpée
40 g de chiffonnade de jambon blanc ou 1 tranche
de jambon blanc
2/3 champignons de Paris
1 œuf
Feuilles de basilic
Poivre



Réchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 240° (plus résistance du haut pour la coloration). Étale la pâte forme un disque de 30 cm de diamètre, le poser dans un moule rond perforé. Mélange la crème fraîche et la sauce tomate, badigeonne une moitié du disque de pâte à 3 cm de la bordure. Repartis dessus la mozzarella, le jambon et les champignons taillés en fines lamelles, puis ajoute l'œuf. Prendre délicatement la moitié non garnie du disque et la rabattre sur la garniture en veillant à bien aligner les bords. Presse-les fermement pour les souder. Enfourne pour 6 min. Si la surface brunit un peu trop, tu peux couvrir d'une feuille d'aluminium pour ralentir la cuisson. Place la calzone sur une planche à découper, poivrez et ajoute quelques feuilles de basilic.