

Pizza à l'ail des ours, marjolaine, coulis de tomates et jambon



“ J’ai un faible pour l’ail des ours en pizza. Celle-ci a été partagée avec les copains du [lombric hardi](#), un jardin associatif auquel nous avons récemment adhéré et localisé dans le quartier du Neudorf sur Strasbourg. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) de 225 à 250 g
- 200 à 250 ml de [sauce de tomates \(non assaisonnée\)](#)
- 1 belle poignée d'[ail des ours](#) (tiges, feuilles, boutons floraux et/ou fleurs)
- 100 g de dés de jambon
- 150 g de fromage râpé
- 2 belles branches d'[origan](#) ou de [marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée sur laquelle vous répartirez dans l'ordre... la sauce tomate, la marjolaine, les dés de jambon, l'ail des ours haché puis le fromage râpé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 220-230°C pendant environ 20 à 30 minutes ou le temps que la pâte se détache du plat à pizza.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez. Ne vous brûlez pas, la sauce aux tomates accumule beaucoup de chaleur !

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de [coulis de tomates](#).
- [Tout savoir sur l'ail des ours](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-a-lail-des-ours-marjolaine-coulis-de-tomates-et-jambon/>