

Chinois jambon et raclette

1 pâte à pizza rectangulaire
5 tranches de jambon
3 cuillerées à soupe de crème fraîche
9 tranches de fromage à raclette

- 1) Sortir la pâte environ 5mn avant la préparation
 - 2) Étalez-la en un rectangle large.
 - 3) Nappez de crème fraîche, disposez les tranches de jambon et par dessus les tranches de raclette.
 - 4) Roulez la pâte en un gros boudin et coupez des tronçons puis disposez les dans un moule à manquer sans trop les serrer.
 - 5) Préchauffez votre four à 180°C et faites cuire pendant 30 minutes.
- dégustez avec une bonne salade.....