**Pizza escargot jambon fromage**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/pizza-escargot-jambon-fromage-p1220799-r.jpg)

**La sauce tomate :**Je l'ai préparée suivant la recette de [**Coulis de tomates au Thermomix**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/)  
mais vous pouvez aussi la préparer à la casserole avec cette recette de [**sauce tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
Laisser bien refroidir (je l'ai faite la veille).

**La pâte à pizza :**Je l'ai préparée suivant ma recette de [**Pâte à pizza super moelleuse**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-pizza-super-moelleuse/)  
en utilisant du [lait ribot](https://recettes.de/lait-ribot).Avec cette quantité de pâte, j'ai fait 2 pizzas escargot de 26 cm de Ø  
et une plaque de [pizza](https://recettes.de/pizza) de 37 cm x 27.

Il vous faudra aussi du [jambon](https://recettes.de/jambon) en tranches fines et du [comté](https://recettes.de/comte) râpé.

Pour plus de facilité, j'ai utilisé un **cercle de 26 cm de Ø** posé sur la plaque du four.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en un grand rectangle et découper des bandes d'environ 4 cm de large.  
Sur chaque bande, déposer un trait de sauce tomate.  
Recouvrir de lamelles de jambon. Parsemer de fromage râpé.  
Refermer les bandes pour former un boudin  
J'ai roulé les boudins sur le plan de travail légèrement fariné  
avant de les enrouler sur la plaque en m'aidant du cercle.  
Retirer le cercle et **enfourner à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)pendant 25 minutes.  
Servir tout de suite ou laisser refroidir sur une grille avant d'emballer pour le congélateur.