 **Pizza de butternut**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

 **- 4 rondelles d'une grosse** [**butternut**](https://recettes.de/butternut) **bio**
**- 1 oignon**
**- 1 gousse d'ail**
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)
**-** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- 2 tranches fines de** [**jambon cru**](https://recettes.de/jambon-cru)
**-** [**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)
**- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 160°C** 

Laver soigneusement la butternut.
Couper 4 rondelles d'un bon centimètre d'épaisseur.
Les huiler au pinceau et les saupoudrer de sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)pour moi) et de poivre sur les 2 faces.
Les déposer sur la plaque du four.
Faire cuire pendant 30 minutes en les retournant à mi-cuisson.
Réserver.
Pendant la cuisson de la butternut, préparer le coulis de tomate.
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail émincé.
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans un filet d'huile chaude.
Ajouter l'ail et laisser le revenir un instant.
Verser la pulpe de tomate, ajouter une cuillerée d'herbes de Provence et saler.
Laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes pour obtenir une "compote" épaisse.
Vérifier l'assaisonnement, poivrer et laisser refroidir.
Tartiner chaque rondelle de butternut d'une bonne couche de tomate.
Saupoudrer généreusement de fromage râpé.
Asperger de quelques gouttes d'huile.
Au moment du repas, augmenter **la température du four à 200°C** 
Laisser réchauffer les pizzas et dorer le fromage pendant une dizaine de minutes.
Découper le jambon en languettes fines et les répartir sur les pizzas à la sortie du four.
Servir chaud avec une salade.