

## *Pizza Blanche de Chèvre et Chorizo aux Asperges Vertes*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### **Ingrédients:**

- PÂTE À PIZZA	200g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	50g frais
- FROMAGE FRAIS	50g
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- CHORIZO	75g
- ASPERGE(S)	6-8 vertes
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	30g sèche
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Faites cuire les asperges vertes auxquelles vous aurez coupé les pieds durs, dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Étalez la pâte dans un plat allant au four sur le papier sulfurisé.
- Dans un plat creux, mélangez le fromage de chèvre, le fromage frais et la crème. Répartissez-la sur toute la surface de la pâte.
- Déposez-y ensuite les dés de chorizo.
- Disposez enfin les asperges.
- Assaisonnez d'origan, sel et poivre.
- Répartissez enfin la mozzarella sur la pizza.
- Enfournez pour 10 minutes.
- Coupez en portions avant de servir.

