

Pizza Blanche aux Chicons Braisés et Lardons sur Pain Toast

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	6 tranches (grandes)
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	6 c à soupe
- CHICON(S)	3-4
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	4-5 tranches
- MOZZARELLA	sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12 (Nyons)
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer).
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez le lard petit déjeuner coupé en petite dés.
- Lorsque le lard est bien grillé, ajoutez le sucre semoule pour les caraméliser un peu.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Déposez-les dans un grand plat sur du papier sulfurisé.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Déposez ensuite un peu de mélange chicons-lardons.
- Recouvrez de mozzarella.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournez 6-8 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.