PL-1070

Flammekuche au Chèvre

Nombre de personnes : 1

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients **:**

- PATE À PIZZA	1x
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100g
- LARDONS	200g (allumettes)
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- ORIGAN	
- POIVRE	

Recette **:**

- Préchauffez le four à 250°C.
- Etalez la pâte à pizza sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP.
- Répartissez la crème fraîche.
- Découpez le chèvre en rondelles puis déposez les sur la crème.
- Précuisez légèrement les lardons à sec dans une poêle chaude puis répartissez-les entre les rondelles de chèvre.
- Saupoudrez d'origan et poivrez.
- Enfournez pour 8 minutes.