

Flammekuche au Reblochon, Ananas et Chorizo

Nombre de personnes : 1

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- PÂTE À PIZZA	1x
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100g
- REBLOCHON	100g
- CHORIZO	75g
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- ANANAS	2 tranches
- 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 reblochon en lamelles puis déposez-les sur la crème.
- Emincez finement l'oignon et répartissez sur la crème.
- Précuissez légèrement le chorizo coupé en rondelles, à sec dans une poêle chaude puis répartissez-les sur le fromage.
- Découpez l'ananas en dés et répartissez-les également sur le fromage.
- Poivrez.
- Enfournez pour 8 minutes

