

## *Pizza Bianca à la Pancetta, Courgette et Gorgonzola*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATE À PIZZA	1 sachet
- FARINE	un peu
- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- MASCARPONE	150g
- CRÈME FRAICHE	30 ml
- ORIGAN	1 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	6-7 tranches
- GORGONZOLA	150g
- MOZZARELLA	30g sèche
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Préparez la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Détaillez la courgette en fines rondelles à la mandoline.
- Emincez également l'oignon rouge.
- Faites rissoler le mélange courgette-oignon dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Intégrez les gousses d'ail émincées. Lorsque les courgettes sont cuites, réservez.
- Mélangez dans un plat creux, le mascarpone avec la crème. Assaisonnez avec l'origan, sel et poivre.
- Coupez le gorgonzola en dés.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Etalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Déposez la pâte dans un grand plateau allant au four sur un papier sulfurisé.
- Répartissez le mascarpone épicé sur la pâte puis déposez les tranches de pancetta et les courgettes cuites. Déposez ensuite les dés de gorgonzola sur toute la surface puis saupoudrez de mozzarella râpée. Ajoutez encore les pignons de pin.
- Enfournez pour 10 minutes dans un four chaud.
- Sortez du four et coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...