

Pizza Façon Cabrionara

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 sachét
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	6 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- LARDONS	100g allumettes
- OIGNON(S)	1/2
- MOZZARELLA	sèche
- OEUF(S)	6
- ORIGAN	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- 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.
- Faites revenir les lardons quelques instants dans une poêle chaude (pré-cuisson).
- Coupez l'oignon en fines lamelles.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza ... ou à défaut, le four à 220°C.
- Étalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Répartissez la crème sur la pâte puis déposez d'abord 2 tranches de jambon. Ajoutez quelques lamelles d'oignons.
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan. Répartissez des lardons précuits sur le tout et aussi quelques olives.
- Formez délicatement 3 trous dans le fromage et cassez-y les œufs. Salez et poivrez les œufs.
- Enfournez le temps nécessaire.
- Coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...

Remarque:

Pour 2 pizzas