

Pizza-Raclette aux Chicons et au Serrano

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHICON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- FROMAGE "RICOTTA"	150g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6 tranches
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PERSIL	
- MIEL	2 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq.
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- PÂTE À PIZZA	1x
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur et ôtez-en le cœur dur. Tranchez ensuite chaque moitié en 3.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres (ajoutez un fond d'eau si nécessaire). Salez et poivrez.
- Terminez la cuisson en ajoutant le sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez.
- Emincez l'oignon rouge en fines rondelles. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Réservez.
- Retirez la croûte du fromage à raclette puis coupez-le en dés.
- Concassez les noix.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte à pizza avec son papier cuisson sur une plaque allant au four.
- Mélangez la ricotta avec du poivre et du persil. Tartinez-en la pâte.
- Répartissez l'oignon rouge et les chicons caramélisés par-dessus.
- Agrémentez d'un filet d'huile d'olive et du miel.
- Répartissez le fromage à raclette et parsemez de noix.
- Enfourez 15 minutes.
- Formez des rosaces avec le jambon et dressez-les sur la pizza après les 15 premières minutes de cuisson.
- Poursuivez la cuisson 5-7 minutes.
- Découpez en portions et dégustez sans attendre.

