

Pizza Blanche Chèvre- Miel - Figues Fraîches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	250g de farine
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	5 cl
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	150 g (bûche)
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	quelques
- FIGUE(S)	6-8 fraîches
- MIEL	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Si nécessaire, réalisez votre pâte à pizza (cfr DI-106).
- Etalez la pâte assez finement puis formez un bord en pinçant légèrement.
- Garnissez de crème épaisse puis répartissez la pancetta et le fromage de chèvre en rondelles.
- Recouvrez avec de la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan. Ajoutez encore quelques olives noires.
- Enfourez 7-8 minutes.
- Déposez alors les figues coupées en 2 sur la pizza et arrosez de miel.
- Réenfourez 2-4 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Variante:

Boisson:

Remarque:

«No»

