

Pizza Blanche au Chèvre

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------|
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche |
| - JAMBON SERRANO | 3-4 tranches |
| - CRÈME FRAICHE | 75g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | |
| - MOZZARELLA | sèche |
| - PÂTE À PIZZA | 1x |
| - MIEL | en option |
| - ORIGAN | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez le fromage chèvre en rondelles.
- Etalez la pâte au rouleau.
- Répartissez la crème fraîche puis les tranches de jambon avant de disposez par-dessus le fromage de chèvre et les olives.
- Salez peu puis poivrez généreusement.
- Saupoudrez de mozzarella sèche et d'origan.
- Enfournez le temps nécessaire (ici au four à pizza, feu aux ceps de vignes).
- En option : faites couler un peu de miel sur le tout après la cuisson.

Remarque:

Pour 1 pizza