EN-482

Mini Mizza aux Figues et à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	*1x*
- Farine	*un peu*
- Crème Fraîche Epaisse	*4-6 c à café*
- Origan	
- Fourme d'Ambert	*70-75g*
- Confiture de Figues	
- Miel	*un filet*
- Poivre	

Recette:

- Formez 4 à 6 mini-pizzas à l'aide d'un emporte-pièce dans la pâte.
- Farinez les deux côtés des cercles de pâtes et façonnez-la. Etalez alors sur chacun des disques un peu de crème fraiche épaisse. Poivrez et saupoudrez d'origan.
- Taillez la fourme d'Ambert en petits dés et répartissez-les sur la crème.
- Déposez alors sur le tout un peu de confiture de figues (idéalement, des morceaux de figues).
- Préchauffez le four à 225-230°C.
- Enfournez 10-12 minutes afin d'obtenir une croûte dorée.
- Au moment de servir, ajoutez un filet de miel sur la pizza.