

Pizza Forestière à la Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1x
- FROMAGE "RICOTTA"	125g
- BASILIC	1/2 c à soupe
- CHAMPIGNONS DES BOIS	250g mélange
- PLEUROTE(S)	250g
- AIL EN POUDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	6 c à soupe
- JAMBON SERRANO	2-3 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Nettoyez les champignons (surtout pas sous l'eau).
- Etalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four et sur du papier sulfurisé.
- Piquez avec une fourchette.
- Dans un bol, mélangez la ricotta avec 3 c à soupe de crème fraîche et le basilic. Salez et poivrez.
- Faites revenir les champignons dans du beurre chaud. Salez, poivrez et muscadez. En fin de cuisson, ajoutez un peu d'ail puis arrosez avec le reste de crème fraîche (3 c à soupe).
- Etalez le mélange à la ricotta sur la pâte.
- Répartissez ensuite le jambon en lanières et enfin les champignons à la crème.
- Enfournes pour 10 – 12 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.