

Pizza Blanche Champignons-Pesto

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	Pour 2
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3-4 c à soupe
- PESTO VERT	4-6 c à café
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	un peu
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- MOZZARELLA	100g sèche
- HERBES DE PROVENCE	
- ORIGAN	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- PIGNONS DE PIN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Taillez les champignons en lamelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C ou préparez le feu à pizza extérieur.
- Si nécessaire, réalisez votre pâte à pizza (cfr DI-106).
- Étalez la pâte assez finement.
- Garnissez de crème épaisse puis du pesto vert. Ajoutez des lanières de jambon et les champignons précuits.
- Recouvrez avec de la mozzarella sèche. Saupoudrez d'herbes de Provence et d'origan. Ajoutez encore quelques pignons de pin et olives noires.
- Enfournez 12-14 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.