

Pinsa Chèvre-Miel et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pinsa (Pizza Précuite)	1x
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Fromages de Chèvre	8 rondelles de bûche
- Pancetta (Jambon)	4 tranches
- Tomates Confites	2
- Herbes de Provence	
- Olives Noires	qq.
- Miel	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez la bûche de chèvre en rondelles épaisses.
- Taillez les tranches de pancetta en dés et faites-les griller quelques instants dans une poêle chaude.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Nappez la pinsa de crème fraîche épaisse puis déposez les rondelles de chèvre. Répartissez ensuite la pancetta grillée.
- Coupez les tomates confites en lanière et répartissez-les sur le fromage.
- Déposez encore quelques olives.
- Saupoudrez d'herbes de Provence puis salez un peu et poivrez.
- Enfournez pour 10 à 12 minutes dans le four chaud.
- A la sortie, arrosez la pinsa de miel puis coupez en deux (ou en portions) et servez.

