

Pizza Coste d'Anton (Chèvre et Figs)

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2 x 250 g)
- Coulis de Tomates	6-8 c à soupe
- Fromages de Chèvre	½ bûche
- Fromages de Chèvre	un peu de frais
- Origan	
- Jambon Cru	6-8 tranches
- Mozzarella	sèche
- Confiture de Figs	qq. c à café
- Tomates Confites	4-5
- Olives Noires	qq.
- Roquette (Salade)	
- Huile d'Olive	1 filet
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates puis de quelques rondelles de bûche de chèvre, quelques olives noires et recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 7-8 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, déposez le jambon cru, un peu de fromage frais de chèvre, des lanières de tomates confites et de la confiture de figues sur le tout.
- Garnissez de roquette et arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 3 pizzas