

Pizza Albiès (Chèvre, Miel, Pistaches)

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2 x 250 g)
- Crème Fraîche Epaisse	6-7 c à soupe
- Origan	
- Pistaches	qq. concassées
- Fromages de Chèvre	1 bûche
- Mozzarella	sèche
- Huile d'Olive	1 filet
- Olives Noires	qq.
- Miel	un filet
- Roquette (Salade)	en déco
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Ôtez la coque des pistaches puis concassez-les au mortier.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de crème épaisse puis répartissez des rondelles de bûche de chèvre et recouvrez avec la mozzarella sèche.
- Ajoutez encore quelques olives noires.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournerez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, arrosez d'un filet de miel et saupoudrez de pistaches.
- Décorez de quelques feuilles de roquette.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas