

Pizza Fonfirole (Gorgonzola, Bacon et Basilic)

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	
- Gorgonzola	100g
- Mozzarella	sèche
- Bacons	12 tranches
- Olives Noires	qq.
- Basilic	15 feuilles
- Huile au Basilic	un 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 crème épaisse puis répartissez des dés de gorgonzola sur la pâte.
- Recouvrez le tout avec la mozzarella sèche.
- Ajoutez encore quelques olives noires. Poivrez.
- Enfournez 3-4 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, déposez quelques tranches de bacon, des feuilles de basilic frais et arrosez d'un filet d'huile au basilic.
- Saupoudrez d'origan.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas