

Pizza Chèvre, Serrano et Miel Truffé

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	
- Fromages de Chèvre	150g frais
- Jambon Serrano	3 tranches
- Mozzarella	sèche
- Huile d'Olive	1 filet
- Olives Noires	qq.
- Miel Truffé	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 le fromage frais de chèvre, le serrano en lanières 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 truffé.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas

