

## *Pizza Blanche au Fromage à Raclette, Viande de Grisons et Champignons*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1x (175g de farine)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	15 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- VIANDE DE GRISONS	80g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	300g
- HERBES DE PROVENCE	
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les champignons en morceaux et faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, muscade puis salez et poivrez.
- Préparez la pâte à pizza au robot (175 g farine à pizza + 125 ml d'eau tiède) et pétrissez 1 minute.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Mélangez la crème liquide et la crème épaisse dans un bol à l'aide d'un fouet.
- Coupez la viande de Grisons en lamelles.
- Ecroutez et coupez le fromage à raclette en petits dés.
- Partagez le pâton en 3 parties puis roulez chacun d'eux au rouleau sur un peu de farine afin d'obtenir le forme souhaitée mais surtout très fine.
- Déposez le fond de pizza dans le plat CRISP.
- Recouvrez alors celle-ci de crème fraîche puis de champignons, viande de Grisons et dés de fromage à raclette. Saupoudrez un peu d'herbes de Provence.
- Enfournez pour 7 à 10 minutes.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Pour 3 pizzas de 20 à 22 cm de diamètre.