

Pizza aux Chicons, Coppa et Fromage d'Abbaye

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	2 sachets Maïzéna
- CHICON(S)	6-7
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- COPPA	15-18 tranches (ou Bresaola)
- FROMAGE D'ABBAYE	300g
- BEURRE	40g
- FARINE	1.5 c à soupe
- LAIT	50 cl
- ORIGAN	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 3-4 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez puis ajoutez un peu d'eau et laissez cuire 15 minutes à couvert. Retirez le couvercle, laissez évaporer le surplus d'eau puis saupoudrez de sucre et laissez caraméliser. Réservez.
- Préparez la pâte à pizza dans le robot comme indiqué sur le paquet en ajoutant l'eau et 1 c à soupe d'huile d'olive. Réservez.
- Ecroutez le fromage. Tranchez 150g en lamelles de 1 cm de large. Coupez le reste en petits dés.
- Préparez alors une béchamel pas trop épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis ajoutez les petits dés de fromage. Homogénéisez.
- Préchauffez le four à 250°C sur position grill.
- Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau et un peu de farine.
- Nappez le fond de la pizza avec la béchamel puis déposez quelques chicons et des tranches de Coppa. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 8 minutes.
- Terminez la cuisson en passant la pizza 1 minute sous grill.
- Servez sans attendre.

