

Minis Flammekuches au Chèvre

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- PÂTE À PIZZA	220g (Maizéna - 1 sachet)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	100 ml
- LARDONS	125g (allumettes)
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	1.5
- ORIGAN	
- POIVRE	

Recette :

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur le sachet.
- Abaissez-la à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 mm puis découpez avec un emporte-pièce des cercles de 3 cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Coupez également les lardons allumettes au couteau puis faites-les revenir 2 minutes dans une poêle bien chaude (pré-cuisson).
- Étalez une petite quantité de crème épaisse sur chaque cercle avec le dos d'une cuillère à café.
- Ajoutez ensuite un peu de fromage de chèvre et de lardons. Poivrez et saupoudrez d'origan.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.

