

pizza chèvre miel crème fraîche

Plat principal

Végétarien

Facile : 

Moyen : 



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- une pâte à pizza toute prête (ou faite maison)
 - une bûche de fromage de chèvre
 - 4 grosses cuillerées à soupe au moins de miel liquide
 - un petit pot de crème fraîche liquide (20 cl)
 - olives
 - de l'emmental râpé
-

Préparation de la recette :

Bien étaler la pâte sur du papier sulfurisé et la répartir dans un plat à four rond avec un minimum de rebords.

Verser la totalité du pot de crème fraîche dans le plat et bien la répartir.

Couper le chèvre en tranches ou en petits morceaux, puis le répartir sur le plat.

Ajouter le miel liquide uniformément.

Puis ajouter le fromage râpé (personnellement j'ai la main lourde !!).

Rajouter un peu de miel sur le fromage et éventuellement ajouter quelques olives.

Enfourner à thermostat 6 pendant 30 mn environ, mais surveiller !

Retirer quand la pâte est bien cuite dessous.

Bon appétit.
