

Pizza aux poires et à la moutarde

Pour 1 pizza individuelle

1 pâton de pâte à pizza

4 cuil à soupe de crème légère liquide

3 cuil à café de moutarde

2 poires

1 poignée de pignons de pin

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte à pizza (si vous voulez une pâte un peu moelleuse laissez-la gonfler 30 minutes à 1h sous un linge humide).

Mélangez le crème et la moutarde et étalez-les sur la pâte.

Epluchez et coupez les poires en fines tranches. Déposez ces tranches sur la pizza, parsemez de pignons de pin et enfournez à 220°C pendant 15 minutes.