

Pizza chèvre-sauge etc...

Pour 1 pizza

1 pâton de pâte

100g de ricotta

2 cuil à soupe de miel

3 tranches de pancetta

3 tranches fine de buche de chèvre (gros modèle)

6 à 8 feuilles de sauge

Roquette

Préchauffez le four à 225°C.

Étalez la pâte.

Mélangez la ricotta avec le miel et étalez ce mélange sur la pâte à pizza, répartissez par dessus les tranches de pancetta effilochées et les tranches de buche de chèvre en morceaux.

Lavez et coupez les feuilles de sauge, ajoutez les à la garniture de la pizza et enfournez à 225°C pendant 20 minutes.

Servez avec de la roquette et buon appetito!!