

Pizza chèvre-nectarine

Pour 1 pizza

1 pâton d pâte à pizza

100g de fromage de chèvre frais

2 cuil à soupe de crème liquide légère

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 nectarine blanche ou jaune

2-3 branches d'estragon

Crème de Melfor (ou crème de vinaigre balsamique)

3 tranches de coppa

Préchauffez le four à 225°C.

Étalez la pâte à pizza.

Mélangez le fromage de chèvre frais avec la crème liquide et l'huile d'olive. Étalez ce mélange sur la pâte.

Répartissez par dessus la coppa coupée en lamelles et la nectarine coupée en tranches.

Lavez l'estragon et dispersez les feuilles sur la pizza avant de verser un filet de crème de Melfor par dessus et d'enfourner à 225°C pendant 20 minutes.

Si vous voulez une pizza un peu plus moelleuse, laissez-la lever 30 minutes avant de l'enfourner.