

Pizza aux champignon, chèvre, miel, etc...

Pour 1 pizza individuelle

- 1 pâton de pâte à pizza*
- 2 cuil à soupe de crème liquide*
- 80g de champignons bruns*
- 5 tranches de buchette de chèvre*
- 1 poignée de cerneaux de noix*
- 1 cuil à café de miel liquide*
- 2 tranches de viande des grisons*

Préchauffez le four à 225°C.

Etalez le pâte, déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-la de crème.

Lavez et émincez les champignons, concassez les noix et effilochez la viande des grisons.

Sur la pâte à pizza répartissez les champignons, les tranches de buchette de chèvre, les noix et la viande des grisons. Pour finir répartissez le miel par dessus avant d'enfourner à 225°C pendant 20 minutes.

Une petite pizza sucrée-salée, moi j'adoooooore!!! Et vous??