

## PIZZA BRESSANE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Qui veut du fromage](#)

J'ai juste remplacé la sauce tomate par de la crème et rajouté des champignons

**Ingrédients :**

- 1 pâte à pizza (385 g)
- 270 g de bleu de Bresse
- 200 g d'émincés de filet de poulet rôti
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 230 g de champignons émincés
- 2 c à s d'oignons frits
- origan
- huile d'olive

**Préparation :**

- préchauffer le four à 200°C
- Réaliser votre pâte à pizza, faire une pâte assez épaisse
- L'abaisser au rouleau sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé
- répartir la crème fraîche épaisse sur la pâte
- répartir les émincés de poulet sur la crème
- ajouter les champignons émincés
- répartir les oignons frits
- ajouter le bresse bleu
- parsemer d'origan et d'un filet d'huile d'olive
- cuire à 200°C pendant 25 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>