

PIZZA PETIT-SUISSE ET POMELO

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson totale : 20 mn



Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 petits suisses
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 cuillères à café d'amandes effilées
- 1 citron vert (facultatif)

Dérouler la pâte à pizza et, à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm, tailler 4 ronds de pâte. Saupoudrer les ronds de pâte recto verso de sucre vanillé.

Placer au four pendant 20 minutes à 180°C, puis laisser refroidir. Peler le pomelo, lever les suprêmes et réserver.

Dans une poêle, torréfier les amandes effilées, puis réserver. Mélanger le petit-suisse avec le miel.

Sur les ronds de pâte refroidis, étaler le mélange au petit-suisse, disposer deux suprêmes de pomelo, arroser d'un léger filet de jus de citron vert, ajouter les amandes effilées et une fine rondelle de citron vert pour la décoration, puis terminer avec un filet de miel.

Astuce : vous pouvez faire cette recette toute l'année avec des fruits de saison et remplacer le petit-suisse par du skyr ou du fromage blanc.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel