**Pizzettes express aux fromages**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Une image contenant alimentation, plat, pizza

Description générée automatiquement**Ingrédients**

**Pour la pâte express au yaourt**

250 g de farine

1 c. à café de levure chimique

½ c. à café de sel

125 g de yaourt

2 c. à soupe d’huile d’olive

3 c. à soupe d’eau froide

**Pour la garniture champignons-camembert**

3 champignons de Paris

3 c. à café de crème fraiche épaisse entière

2 c. à café d’huile à la truffe (facultatif)

1/4 de camembert

5 brins de ciboulette

**Pour la garniture jambon - bleu de Gex**

3 c. à café de crème fraiche épaisse entière

1 fine tranche de jambon cuit

80 g de bleu de Gex

Mélangez la farine avec la levure et le sel. Faites un creux, ajoutez l’huile et le yaourt et mélangez en incorporant l’eau cuillère par cuillère jusqu’à avoir une pâte homogène. Pétrissez-la pendant 5 minutes pour obtenir une texture lisse et élastique.

Etalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez une douzaine de ronds à l’aide d’un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque de cuisson.

**Pour les pizzettes champignon-camembert**, mélangez la crème avec l’huile de truffe, une pointe de sel et du poivre, étalez l’équivalent d’1/2 c. à café de ce mélange sur la moitié des ronds de pâte. Ajoutez quelques dés de camembert et des lamelles de champignons.

**Pour les pizzettes au jambon et bleu de Gex**, étalez l’équivalent d’1/2 c. à café de crème sur l’autre moitié des ronds de pâte, ajoutez la moitié du jambon coupé en lanières et le fromage coupé en dés, poivrez.

Faites cuire pendant 10 minutes au four préchauffé à 250°C et servez.

Astuce : étalez la pâte finement (2-3 mm) pour avoir des pizzettes fines et craquantes, ou étalez-la sur 0,5 cm pour une pâte plus épaisse et moelleuse.

****

Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel