

## PIZZETTES FROMAGÈRES

**Pour 4 personnes**

Préparation : 35 mn

Cuisson totale : 35 mn



### Ingrédients

1 grande pâte à pizza rectangulaire

10 g de beurre fondu

Un peu de beurre pour la cuisson des légumes

150 g de champignons

1 petite cuillère de persailotte (ail, échalote, persil)

100 g de fourme de Montbrison

1 poivron jaune

100 g de langres

Sel - Poivre

Dans une poêle, faire revenir les champignons avec un peu de beurre, la persailotte, du sel et du poivre. Débarrasser, puis faire revenir le poivron avec un peu de beurre, du sel et du poivre. Dérouler la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de son papier sulfurisé. À l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm, tailler des ronds et enlever l'excédent de pâte. Badigeonner chaque rond de pâte avec le beurre fondu et piquer à la fourchette. Disposer les champignons sur la moitié des pizettes et le poivron sur les autres. Ajouter des morceaux de fourme sur les champignons et des morceaux de langres sur les poivrons. Placer au four pendant 15 minutes à 180°C. Servir tiède.

**Astuce :** osez les mariages gourmands, poire-roquefort, patate douce-tome ...etc

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**