

PIZZETTES FROMAGÈRES

Pour 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson totale : 35 mn



Ingédients

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 persaillette (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 persaillette, 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 pizzettes 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