

Pizza cévenole au chèvre et au miel



Facile



Bon
marché



10 min.



10 min.

- 1 Préchauffez votre four à 230°C. Préparez votre pâte à pizza et étalez là sur une plaque bien enfarinée.
- 2 Répartissez la sauce tomate du centre vers les extrémités. Déposez la mozzarella en petits morceaux ou lanières que vous aurez au préalable égoutté pour qu'elle rende le moins de jus possible.
- 3 Taillez les Pélardons en rondelles et les déposer sur la pizza.
- 4 Versez un filet de miel sur toute la pizza, l'équivalent de 2 à 3 cuillères à café.
- 5 Enfournez pendant 7 à 10 minutes. À la sortie du four, assaisonnez votre pizza de thym.

ma liste de courses

- 1 pâte à pizza (250 - 300g)
- 80g de sauce tomate (si possible maison)
- 125g de Mozzarella
- 3 pélardons des Cévennes
 - Miel
 - Thym