



Pizza au Chèvre & aux Noix

Ingrédients

100 g de préparation pour pizza Pizziamo Cirio 1 pâte à pizza 3 crottins de Chavignol 100 g de roquette 50 g de cerneaux de noix 3 cuillères à soupe d'huile d'olive 10 feuilles de basilic Sel, poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 220 °C, huilez une plaque et étalez la pâte à pizza.
2. Coupez les crottins en lamelles et concassez les noix.
3. Tapissez la pâte de Pizziamo Cirio. Ajoutez le chèvre et les noix, puis poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
4. Mettez au four pendant 15 minutes.
5. A la sortie du four, parsemez la pizza de basilic ciselé et de roquette.

