

Ingrédients pizza gourmande

Pâte à pizza maison ou achetée

150 gr emmental râpé
100 gr crème fraîche
125 gr cerneaux de noix
50 gr de miel bio liquide
1 grosse pomme verte ou grani (coupée en tranches)
125 gr gésiers confits de volaille
125 gr de fines lamelles de magret de canard fumés
Sel et poivre

Dans une poêle faite revenir sans matière grasse les lamelles de magret, les gésiers, les tranches de pommes, les cerneaux de noix et une cuillère à soupe de miel.

Retirez du feu et réservez.

Au fond de la pâte à pizza étalez une couche de crème fraîche et saupoudrez sa surface avec l'emmental râpé.

Garnissez ensuite avec les ingrédients revenus dans la poêle en prenant soins de ne pas mettre le jus (sinon la pâte va se détremper)

Parsemez d' emmental râpé sur la surface et faites des filets de miel du centre vers les bords de la pizza.

Enfournez à four chaud 200° et retirez dès que la pâte est dorée (15mn environ)