



Finger food

Pizza oignon roquefort



25 min **15 min** **10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

315

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 Pâte(s) à pizza

80 g **Roquefort**

2 Oignon(s)

1 c. à soupe **Graines de carvi**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

1 c. à café **Sucre semoule**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des oignons confits

- 1 Eplucher et émincer les oignons.
- 2 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle.
- 3 Faire revenir les oignons dans l'huile.
- 4 Assaisonner de sel et poivre, ajouter le sucre en poudre et les graines de carvi.
- 5 Baisser le feu et laisser confire 15 minutes à feu très doux.

Étape 2

Dressage

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Disposer la pâte à pizza étalée sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Recouvrir d'oignons confits au carvi.
- 4 Disposer régulièrement des petits morceaux de roquefort.
- 5 Faire cuire 10 minutes à four chaud.