



Pizzas

Pizza au chèvre, miel et pignons



30 min 15 min 15 min **0** **519**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza au chèvre, miel et pignons

1 **Pâte(s) à pizza**
200 g **Chèvre**
0.5 **Oignon(s)**
5 c. à soupe **Miel liquide**
50 g **Pignons de pin**
12 branche(s) **Thym**

Étape 1

Préparation de la pizza au chèvre, miel et pignons

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Eplucher et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Etaler la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Couper le chèvre en rondelles à l'aide d'un couteau de chef, les déposer sur la pâte à pizza.
- 5 Napper la pizza de miel liquide.
- 6 Dresser les rondelles d'oignons, les pignons et le thym sur la pizza.
- 7 Enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le chèvre soit gratiné.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et servir immédiatement.