



Pizzas

# Pizza raclette



**40 min 10 min 30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**396**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pizza raclette

### 1 Pâte(s) à pizza

100 g **Fromage à raclette**

2 tranche(s) **Jambon fumé**

4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

2 **Pomme(s) de terre**

1 **Farine**

## Étape 1

### Préparation de la pizza raclette

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 2 Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis y faire cuire les pommes de terre.
- 3 Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans une pomme de terre. Si elle en ressort facilement, alors elle est cuite.
- 4 Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné puis la déposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Étaler la crème épaisse sur la pâte à pizza à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Couper le jambon en lamelles à l'aide d'un couteau d'office et le déposer sur la pizza.
- 7 Couper les pommes de terre et le fromage à raclette en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 8 Parsemer la pizza de morceaux de fromage à raclette et de pommes de terre.
- 9 Enfourner à 180°C (Th.6) pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir la pizza du four, couper en parts puis servir aussitôt.