

Pizzeta aux Champignons



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 400 g de champignons de paris
- 2 brins de persil
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 2 tranches de jambon
- 100 g de mozzarella râpée
- 40 g de gorgonzola
- 20 g de noix
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin.

Préparation

4 pers 20 min 25 min

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Nettoyez et émincez les champignons. Hachez le persil.
3. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre et ajoutez les champignons.
4. Faites-les revenir 10 min pour faire sortir l'eau des champignons.
5. Ajoutez le persil et mélangez.
6. Déroulez la pâte à pizza et découpez 4 cercles à l'aide d'un bol.
7. Placez-les sur une plaque allant au four et étalez la crème fraîche.
8. Parsemez de mozzarella et enfournez pendant 10 à 15 min.
9. Sortez les pizzetas et répartissez les champignons, le gorgonzola en morceaux, le jambon et les noix concassées grossièrement.
10. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et poivrez.
11. Servez chaud avec une salade de roquette.

Bon appétit les AficioNetto !