

Pizza gourmande

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 18 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte à pizza maison ou pas

Crème fraîche épaisse

2 oignons

1 camembert

Fromage à pizza

Emmental râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Epluchez et émincez très finement les oignons

Faites les colorer dans une poêle avec de l'huile,
en cours de cuisson ajoutez 1 cuil à soupe d'eau.
Réservez.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson
recouverte au préalable de papier cuisson.

Étalez un peu de crème fraîche sur la pâte.

Étalez l'oignon, puis déposez par dessus des morceaux
de camembert.

Parsemez le fromage à pizza puis l'emmental râpé

Enfournez pour 18 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!