



Pizza aux chicons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons (gros, en fines rondelles)
3 brins de thym frais
4 branches de chicons
beurre
1 pincée de sucre
1 cuillerée à thé jus de citron vert
1 décilitre de vinaigre balsamique
4 rouleaux pâte à pizza
1 paquet de gorgonzola (\pm 200 g)
1 poignée cerneaux de noix (concassées)
persil plat
sel

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et faites-y revenir les rondelles d'oignons avec le thym et un peu de sel. Couvrez la poêle et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les rondelles d'oignon commencent à dorer. Retirez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant un quart d'heure jusqu'à ce que toute l'humidité se soit évaporée et que les oignons soient joliment caramélisés.
- 2.** Coupez grossièrement les chicons. Laissez fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir les chicons avec le sucre, le jus de citron vert et le sel. Remuez régulièrement. Les chicons doivent être bien tendres, mais pas caramélisés.
- 3.** Entre-temps, portez le vinaigre balsamique à ébullition dans un autre poêlon et laissez-le réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que 2 cuillères à soupe. Laissez refroidir.
- 4.** Répartissez les oignons sur les quatre fonds de pizza. Garnissez de chicons et de fromage. Enfournez pendant 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.



- 5.** Décorez les pizzas de noix et de persil haché.
- 6.** Ajoutez quelques gouttes de vinaigre balsamique.