



Pizza au chèvre et aux figues



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (voir recette de base)
huile d'olive
sel et poivre
6 figues fraîches (en tranches)
1 bouquet de basilic
2 poignées de pousses d'épinards (ou de fanes de betteraves)
200 grammes de fromage de chèvre (doux)
crème de balsamique (ou sirop de balsamique)
miel

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte pour en faire quatre fonds de pizzas.
- 2.** Badigeonnez-les d'huile d'olive, salez et poivrez.
- 3.** Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 4.** Garnissez chaque pizza de figues, de basilic, de jeunes pousses d'épinards, de morceaux de fromage de chèvre, de sirop de balsamique et de miel.
- 5.** Servez immédiatement.