



Fougasse aux fromages



6 pers



15 mn



Les ingrédients

- 400 g de pâte à pizza
- 50 g de gruyère râpé
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de mozzarella râpée
- 50 g de gorgonzola coupé en petits morceaux
- huile d'olive
- sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 240°C (Th.8).

Etape 2

Étaler la pâte en forme ovale sur une plaque de cuisson sur une épaisseur de 6 mm.

Etape 3

La badigeonner au pinceau avec l'huile d'olive et déposer les fromages sur la moitié de la pâte. Saler et poivrer.

Etape 4

Refermer le chausson en rabattant la partie vide de la pâte sur la partie garnie, en lui donnant une forme ovale. Badigeonner à nouveau avec l'huile d'olive.

Etape 5

Enfourner pendant environ 20 mn. Laisser tiédir à la sortie du four et découper en parts égales.

