



Pizza tomates et chèvre



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 125 g de lardons
- 1 buche de fromage de chèvre
- 2 tomates
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

Etape 2

Laver, épépiner et couper les tomates en dés. Couper la buche de chèvre en rondelles.

Etape 3

Dans une poêle, faire dorer les lardons.

Etape 4

Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème liquide. Saler, poivrer.

Etape 5

Déposer la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Verser le mélange oeuf crème, ajouter les tomates et les lardons. Enfourner 20 minutes.

Etape 6

Sortir la pizza et ajouter le fromage de chèvre.

