Pizza au fromage à raclette

2 pers | 10 mn | 40 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza
- 15 cl de crème épaisse
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 100 g de lardons fumés
- 10 tranches de fromage à raclette
- Huile d'olive
- Poivre

La **recette**

Étape 1

Laver les pommes de terre et les faire cuire. Les égoutter puis les couper en rondelles.

Étape 2

Peler et émincer l'oignon. Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et faire dorer l'oignon et les lardons.

Étape 3

Recouvrir la plaque du four avec du papier cuisson puis y dérouler la pâte à pizza. Tartiner de crème, poivrer puis répartir les pommes de terre, les tranches de fromage à raclette, les oignons et les lardons.

Étape 4

Enfourner à 200°C environ 15 minutes.