

Pizza aux champignons et jalapeno sur pain naan

- Cette pizza aux champignons et jalapeno sur pain naan est un vrai délice!



Ingrédients :

- 2 pains naans
- 2 tasses et demie (625 ml) de champignons blanc tranchée
- 1 petit oignon haché
- 1 piment fort émincé
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage ricotta
- 1/3 de tasse (85 ml) de fromage mozzarella râpé
- Sel et poivre (au goût)
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel
- Un peu d'eau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Vaporiser un peu d'eau sur les pains naans et essuyer.
2. Dans une casserole, faites chauffer la moitié du beurre, puis ajouter les oignons et faites-les revenir.
3. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter un peu de miel et faire caraméliser les oignons pendant quelques minutes. Mettre de côté.
4. Dans la même casserole, ajoutez le restant de beurre, puis faites cuire les champignons.
5. Étendre le fromage ricotta sur les pains.

6. Ajouter les oignons par dessus, puis garnir de champignons.
7. Saupoudrer de jalapeno émincé.
8. Garnir de mozzarella.
9. Faire cuire pendant 10 à 12 minutes.

“

Voici une recette de petite pizza sur pain naan très facile à faire... Elle est garnie aux champignons et piments forts, mais vous pouvez très bien la garnir à votre goût!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)