



Pizza au porc, bacon et tomates cerises sur pain naan

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 717; protéines 55 g; M.G. 32 g; glucides 50 g; fibres 6 g; fer 4 mg; calcium 458 mg; sodium 1 213 mg

Envie d'une bonne pizza maison? Essayez cette recette facile de pizza au [porc](#), bacon et tomates cerises qui déborde littéralement de saveurs. Et si le cœur vous en dit, profitez-en pour concocter vos propres [pains naan](#) aussi!

Ingrédients

- 1 filet de porc de 600 g (environ 1 1/3 lb) cuit
- 4 pains naan aux oignons caramélisés
- 180 ml (3/4 de tasse) de sauce arrabbiata
- 8 tranches de bacon précuit coupées en morceaux
- 18 tomates cerises de couleurs variées coupées en deux
- 500 ml (2 tasses) de mozzarella fumée râpée
- 1 oignon rouge coupé en quartiers

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Émincer le filet de porc.
- 2 Déposer les pains naan sur une ou deux plaques de cuisson tapissées de papier parchemin. Napper les pains de sauce. Garnir de tranches de porc, de bacon, de tomates cerises, de mozzarella fumée et d'oignon rouge.
- 3 Cuire au four de 10 à 12 minutes à 205 °C (400 °F).