

metro



Pizza rustique

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

2 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:07 CUISSON | 0:27 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 g	Fromage Oka râpé (30 g par pizza)
100 g	Fromage à la crème Oka
2	Pains naan du commerce (environ 7-8 pouces de diamètre)
1	Oignon, émincé
4	Tranches de bacon
	Quelques feuilles de roquette (facultatif)
	Huile pimentée (facultatif)

Préparation

Placer la grille au centre du four.

Préchauffer le four à 230°C (450°F).

Trancher l'oignon et le bacon finement et faire cuire à température moyenne pendant 10 minutes pour permettre à l'oignon de caraméliser légèrement.

Laisser refroidir.

Placer le pain naan sur une plaque de cuisson huilée et couvrir toute la surface de crème Oka sauf environ 1/2 pouce en bordure.

Recouvrir la crème Oka avec le mélange oignon bacon et parsemer de Oka râpé.

Faire cuire au four de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la croûte et le fromage soient dorés ou sur le BBQ 5 à 6 minutes, sur une tôle à pizza.

À la sortie du four, ajouter de l'huile pimentée et de la roquette sur la pizza chaude.

Source : Agropur

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
