

3. Pizza



Apéritif

Salade

Plat
4 personnes
15 min

Dessert

Difficulté



Ingrédients

- 200g de Laguiole AOP
- 1 demi-poivron jaune
- 2 tomates
- 5 tranches de coppa
- Quelques feuilles de coriandre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de pesto
- 1 pâte à pizza

Préparation

Préchauffez votre four à 250°C. Étalez la pâte à pizza sur un plat adapté. Coupez le poivron en fines lamelles ainsi que les tomates en tranches. Râpez ou coupez le Laguiole en tranches. Pour finir, coupez la coppa en quatre.

Étalez la crème fraîche avec le pesto. Répartissez les tomates, les poivrons, la coppa et le Laguiole. Mettez votre pizza à cuire 10 minutes à 250°C (si votre four ne monte pas à cette température laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée). À sa sortie, ciselez la coriandre dessus et servez aussitôt !

Conseils

Pour faire votre pâte vous-même, il vous faut mélanger 200g de farine, une cuillère à soupe d'huile d'olive, une pincée de sel et un sachet de levure de boulanger délayé dans un demi-verre d'eau chaude (versez l'eau au fur et à mesure du pétrissage jusqu'à l'obtention d'une pâte souple) et laissez gonfler 1 heure avant de l'étaler.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE

Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

