

Pizza raclette

Pour 2 personnes

- 250g de pâte à pizza
- 200g de fromage à raclette
- 6 tranches de bacon
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel et poivre.



Servir : Chaud, avec un verre de blanc de Savoie.

Variation

Ajoutez un quelques herbes de Provence, des champignons et changez le bacon contre du jambon sec.

■ Préchauffez votre four à 250°.

■ Epluchez et coupez en lamelles l'oignon et les pommes de terre, et faites les précuire à la vapeur, jusqu'à ce que les légumes soient « al dente ».

■ Etalez la pâte, pour former un disque d'une fine épaisseur, nappez de crème fraîche. Poivrez.

■ Ajoutez l'oignon cuit, puis les pommes de terre, les tranches de bacon, et le fromage à raclette.

■ Enfourez pour 15 minutes.

Conseils

Aucune difficulté