

Share

 Share on Facebook

Next

Shutterstock Portions Temps de préparation Temps de cuisson 4portions 15min.  
 15min. Portions Temps de préparation 4portions 15min. Temps de cuisson



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 PORTIONS	15 MIN.	15 MIN.

## Ingrédients

- 10 fines tranches **pancetta**
- 200 g / 7 oz **pâte à pizza**
- Quantité suffisante **semoule de maïs**
- 45 ml / 3 c. à soupe **huile d'olive**
- Quantité suffisante **poivre du moulin,**
- 6 **figues,** tranchées
- 250 g (2 tasses) **fromage mozzarella, râpé**

## Type de repas

Plats principaux

Portions:  portionsUnités:  ▼

## Préparation

1. Préchauffer le four à 230 °C / 450 °F.

Share

 Share on Facebook

Next

Réserver.

- 
3. Étirer la pâte en un cercle de 30 cm / 12 po et déposer sur une plaque à pizza saupoudrée de semoule.
  4. Badigeonner la pâte d'huile, poivrer et répartir les trois quarts des figues sur la pâte en laissant une bordure de 2,5 cm / 1 po tout autour de la pâte.
  5. Répartir le fromage et la pancetta sur la surface et disposer le reste des figues en rosette au centre de la pizza.
  6. Cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement coloré et que la pâte soit croustillante.
  7. Détailler en pointes et servir.

## Vous aimerez aussi



**Salade méditerranéenne au quinoa avec tahini au citron**



**Grilled cheese tomates et basilic**



**Maïs frais et fettucines aux tomates**



**Risotto d'orge aux champignons**

