

# zeste

## Pizza poêlée de type fondue au fromage

par LA PIAZZETTA

Quantité : **1 portion** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **10 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

125 g de pâtes à pizza

30 g (1/3 tasse) de fromage Chemin Hatley

30 g (1/3 tasse) de fromage Alfred Le Fermier

30 ml (2 c. à soupe) de vin blanc

30 ml (2 c. à soupe) de crème 15 %

1 pincée de fleur d'ail

5 ml (1 c. à thé) de beurre

### GARNITURES

Feuilles de roquette

30 g (1/3 tasse) de saumon fumé, en tranches

45 g (3 c. à soupe) de saucissons secs, au choix, tranché finement

### Bon à savoir !

Vous aurez besoin d'un petit moule de 15 centimètres (6 pouces) de diamètre et de 3 centimètres (1 pouce) de haut.

### Préparation

1. Étirer la pâte à pizza jusqu'à l'obtention d'un cercle d'environ 23 centimètres (9 pouces) de diamètre. Couvrir le moule en prenant soin de faire remonter la pâte jusqu'au bord. Enfourner pendant 2 minutes à 450 °F (232 °C). Pendant ce temps, mélanger dans un bol les fromages, le vin blanc, la crème, le beurre et la fleur d'ail.
2. Après deux minutes de cuisson, sortir la pâte du four et ajouter le mélange fromages. Remettre au four environ 8 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage fondu.
3. Sortir du four, démouler, puis déposer dans une assiette et parsemer de quelques feuilles de roquette. Servir avec le saumon ou le saucisson au choix et une petite salade en accompagnement.

PUBLICITÉ