

# PIZZA FAÇON RACLETTE (POMMES DE TERRE, LARDONS, CHAMPIGNONS)



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- Pâte à pizza maison (**recette sur le blog**)
- Crème fraîche entière épaisse 100 à 150g
- Lardons 200g
- 3 à 4 pommes de terre = 300 à 400g environ
- 10 petits champignons = 150 à 200g
- 8 tranches de fromage à raclette = 200g
- Persil frais

## Astuces :

- Remplacer les lardons par des dés de jambon.
- Fromage à raclette, bleu, reblochons, mimolette...
- Varier les légumes en fonction des saisons.
- Pour alléger cette recette, réaliser la pizza sans pommes de terre.

**Préparation : 15 minutes | Cuisson : 1h10 environ**  
**Pour 4 personnes**

1. Éplucher les pommes de terre et les faire **cuire** (20-25 minutes à l'eau froide OU 25-30 minutes à la vapeur). Quand elles sont cuites, enlever la peau et les couper en **lamelles** (1 cm de largeur).
2. Éplucher les champignons et les couper en  **fines lamelles**.
3. Découper les tranches de fromage à raclette en  **fines lamelles**.
4.  **Ciseler finement** le persil.
5. Sur une grille à pâtisserie,  **étaler** une feuille de papier sulfurisé et la pâte à pizza.
6. Étaler la crème fraîche en laissant les  **bords libres**.
7.  **Déposer** les rondelles de pommes de terre, les champignons, les lardons et le fromage à raclette.
8.  **Rabattre** les bords de la pizza (pour éviter que la garniture ne coule pendant la cuisson).
9. Enfourner à  **180°C** pendant  **40 minutes** environ (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
10. Au dernier moment,  **parsemer** de persil ciselé et servir.

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)