

# PIZZA CHÈVRE, MIEL, NOIX & OIGNONS ROUGES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 pâte à pizza maison (recette sur le blog)
- Crème fraîche épaisse entière 150g
- Chèvre 150g
- 1 petit oignon rouge = 100g
- Noix décortiquées 60g
- Miel 2 càs
- Facultatif : roquette (pour la décoration ou l'accompagnement)

## Astuces :

- Chèvre ou bleu, mimolette, parmesan, emmental...
- Noix ou noisettes, amandes, pistaches...
- Ajouter de la viande (grison, magret de canard fumé, lardons, jambon blanc, bacon) ou du poisson (saumon fumé).

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes**  
**Pour une pizza de 4 à 6 personnes**

1. Préchauffer le four à **200°C**.
2. **Concasser grossièrement** les noix au couteau ou à l'aide d'un petit mixeur hachoir.
3. Découper le chèvre en fines lamelles puis en **petits morceaux**.
4. Éplucher l'oignon, le couper en **fines lamelles** et détacher les lamelles entre elles.
5. Sur une **grille à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé**, déposer la **pâte à pizza** et **replier les bords** (pour éviter que la garniture ne déborde à la cuisson).
6. **Étaler** la crème fraîche sur toute la surface de la pâte à pizza.
7. **Parsemer** de morceaux de chèvre, d'oignons rouges et de noix puis **verser** le miel.
8. Enfourner **≈ 20 à 25 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours) et servir avec une salade de roquette.



@Recettes100faim.fr