



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux**

## Pizza chèvre & miel

 **Pour 6 personnes** **Très facile** **25 min****1.02€ La portion** (prix indicatif)

C'est une pizza classée dans les bases "blanches"

Mascarpone + chèvre + miel

Pour pimper cette recette, vous pouvez ajouter des herbes de

Provence et des noix concassées et dorées.

### Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Mascarpone
- **180 g** de Buche de chèvre
- **2 c à s** de Miel (assez liquide)

### Étapes de préparation

**Préparation : 5 min****Cuisson : 20 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Mélangez 100 g de mascarpone avec 15 g, soit 1 càs de miel dans un bol.
- 3 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 4 Étalez le mélange mascarpone / miel dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 5 Coupez la bûche de chèvre (environ 180 g) en une quinzaine de tranches, puis disposez-les sur le mascarpone.
- 6 Poivrez. Ajoutez le reste de miel en filet dessus.

Astuce : ajoutez quelques pincées d'herbes de Provence sur le chèvre.

- 7 Enfournez tout en bas du four, entre 15 et 20 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez

bien le dessous) et le fromage gratiné.

- 8 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.

Facultatif : ajoutez des noix concassées sur la pizza cuite.