Pizza à la saucisse, aux poireaux et au gruyère

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Moyenne

Ingrediënten

6 tiges de poireaux (le blanc)
75 grammes de beurre
sel et poivre
noix de muscade
4 pâte à pizza (prêtes à l’emploi)
1 petit bocal de crème aigre
4 saucisses
250 grammes de gruyère (râpé)
1 bouquet feuille de sauge
huile d'olive
1 poignée de noisettes (concassées)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (finement haché)

Bereidingswijze

1. **Préchauffez le four à 230 °C.**
2. **Coupez les blancs de poireaux en rondelles. Laissez fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les rondelles de poireaux et faites-les fondre à feu moyen, en remuant constamment. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Égouttez-les dans une passoire.**
3. **Déroulez les pâtes à pizza. Tartinez-les de crème épaisse. Ajoutez les poireaux. Enlevez le boyau des saucisses et coupez-les en bouchées. Répartissez-les sur les pizzas. Saupoudrez le tout de gruyère et ajoutez quelques feuilles de sauge. Aspergez d’huile d’olive. Faites cuire au four pendant 12 minutes.**
4. **Garnissez de noisettes concassées et de persil.**