



Pizza aux figues fraîches



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza
125 grammes de ricotta
sel et poivre
1 cuillère à soupe de miel
100 grammes de fromage bleu
2 figues fraîches (coupées en quatre)
2 tranches jambon de parme
1 poignée roquette
pignons de pin

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C.
- 2.** Placez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson et nappez-la de ricotta jusqu'à 1 cm du bord. Salez et poivrez.
- 3.** Arrosez de miel et disposez le fromage bleu.
- 4.** Faites cuire durant 15 minutes dans le four préchauffé.
- 5.** Sortez la pizza du four. Répartissez les quartiers de figues, le jambon de Parme et la roquette par-dessus.
- 6.** Terminer avec les pignons de pin.