



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.
- 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.