



# Pizza à la poire, au gorgonzola et au prosciutto



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)  
50 grammes de mascarpone  
sel et poivre  
1/2 poire (en tranches)  
5 tranches de jambon italien (sec)  
30 grammes de gorgonzola  
5 olives noires  
1 cuillère à soupe de crème de balsamique  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
5 feuilles roquette

## Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Tartinez-la de mascarpone. Salez et poivrez.
- 2.** Garnissez-la de tranches de poire, de jambon sec, de gorgonzola et d'olives noires. Aspergez-la de crème de balsamique et d'huile d'olive.
- 3.** Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 4.** Garnissez de roquette.