Pizza à la salade de figues, prosciutto, gorgonzola, roquette et confiture d’oignons

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 pâte à pizza (maison (voir la recette de pâte à pizza maison) ou un fond)
1 bouquet de basilic
1 tiret d'huile d'olive
50 grammes de gorgonzola (émietté)
2 figues fraîches (coupées en quartiers)
3 tranches de jambon italien (sec)
1 bouquet roquette
1 tiret de vinaigre balsamique
3 cuillerées à thé de confit d'oignons

Méthode de préparation

1. **Faites cuire le fond de pizza pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
2. **Mixez le basilic avec un filet d’huile d’olive et badigeonnez le fond de pizza de ce mélange.**
3. **Garnissez ensuite de gorgonzola, de figues, de jambon italien, de roquette, de vinaigre balsamique et de confiture d’oignons.**