Pizza salade

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l’emploi)
2 cuillères à soupe de ricotta
huile d'olive
sel et poivre
100 grammes de fromage de chèvre (frais, en tranches)
2 branches de chicons rouges (ou 1 radicchio)
2 figues fraîches (en quartiers)
miel

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte à pizza et tartinez-la de ricotta et d’un peu d’huile d’olive. Salez et poivrez et faites cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
2. **Garnissez ensuite la pizza cuite de tranches de fromage de chèvre, de feuilles de chicon ou de radicchio et de figues.**
3. **Aspergez de quelques gouttes d’huile d’olive et de miel, salez et poivrez.**