



Les plats principaux

Crostata aux figues, prosciutto & sirop balsamique

Pour 2 personnes.

Ingrédients

30 grammes de noix (hachées grossièrement)
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 boule de mozzarella (en tranches)
4 figues (mûres, en tranches)
3 tranches de prosciutto
2 brins d'oregano

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Déroulez la pâte feuilletée et posez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Pratiquez des petits trous avec une fourchette mais restez à 2 cm du bord. Enfourez 8 minutes.

Répartissez la mozzarella puis les figues sur la pizza. Aspergez de sirop balsamique puis saupoudrez les noix. Enfourez encore une fois 8 minutes.

Sortez la pizza du four, répartissez dessus le prosciutto et terminez par l'origan frais.

Astuce:

Déposez les ingrédients crus comme le prosciutto après la cuisson seulement sur la crostata.

