



Les plats principaux

Collations

Pinsa rustique au lard et œuf au plat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de dés de lardon
40 tomates cerise
2 PinsaChef Classica pizzabodems
2 brins de persil
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le barbecue ou le four à 180 °C. Rôtissez les lardons bien croustillants. Retirez les lardons de la poêle ou du plat puis cuisez les papritoms dans la graisse de lard. Salez et poivrez. Quand elles sont cuites, vous pouvez les écraser avec une fourchette.

Entretemps faites fondre une noix de beurre dans une autre poêle ou un plat et cuisez les oeufs au plat.

Entretemps cuisez les fonds de pizza selon les indications de l'emballage.

C'est le moment de garnir. Répartissez les papritoms sur les fonds puis déposez par-dessus les lardons et les oeufs au plat. Décorez avec du persil frais.

