



Les plats principaux

Pizza aux poires et au Gorgonzola

Pour 1 personne

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de tomates (purée)
1 cuillère à soupe de noix (hachées)
40 grammes de gorgonzola
1/4 oignon rouge
rucola (feuilles)
huile d'olive
1/4 poire

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°.

Déposez une pâte à pizza toute faite sur une plaque de cuisson et répartissez dessus 2 cs de purée de tomates (aussi près que possible du bord). Saupoudrez les anneaux d'un quart d'oignon rouge, de fines tranches d'1/4 de poire, d'1 cs de noix hachées grosses et de 40 g de Gorgonzola émietté.

Cuisez la pizza 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croquante et brun doré. Terminez avec quelques feuilles de rucola et un filet d'huile d'olive.

Ustensiles de cuisine

Four

