



Les plats principaux

Pizza au mascarpone et à l'échalote

Pour 1 personne

Ingrédients

6 échalotes
1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
100 grammes de mascarpone
6 tomates cerise (coupées en deux)
25 grammes de parmesan (râpé)
1/2 poignée rucola
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les échalotes en deux et cuisez-les dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir et à brunir.

Entretemps répartissez le mascarpone sur la pâte à pizza au moyen d'une cuillère. Répandez dessus les échalotes, les tomates cerise et le Parmesan. Salez et poivrez et enfournez environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Avant de servir répartissez la rucola sur la pizza.

Ustensiles de cuisine

Four

