Pizza bianca sur pain plat

garnie d'endives, de jambon blanc et de gouda

25 min. • À consommer dans les 5 jours

Endive

Oignon rouge

Noix de muscade

Crème aigre

Fromage vieux râpé

Pain plat libanais

Jambon fumé

Roquette

Ingrédients de base

Beurre, miel, poivre et sel

Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

Ustensiles

Petit bol, poêle, râpe

1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Endive* (pc)	2	4	6	8	10	12
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Noix de muscade (boule)	1	1	1	1	2	2
Crème aigre* (g) **7)**	50	100	150	200	250	300
Fromage vieux râpé* (g) **7)**	25	50	75	100	125	150
Pain plat libanais (pc) **1)**	2	4	6	8	10	12
Jambon fumé* (tranche)	2	4	6	8	10	12
Roquette* (g) **23)**	20	40	60	80	100	120
À ajouter vous-même						
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Miel (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	À votre goût					

** Conserver au réfrigérateur*

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	2709 /648	413 /99
Lipides total (g)	17	3
Dont saturés (g)	9,8	1,5
Glucides (g)	87	13
Dont sucres (g)	15,0	2,3
Fibres (g)	9	1
Protéines (g)	32	5
Sel (g)	1,7	0,3

Allergènes:

1) Céréales contenant du gluten **7)** Lait/Lactose
Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.

1. Préparer

Préchauffez le four à 200 degrés. Coupez le bas de l'**endive** et coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Retirez le cœur dur et taillez le reste en fines lamelles. Coupez l'**oignon rouge** en fines demi-rondelles. Coupez le **jambon** en petits carrés.

2. Caraméliser les endives

Faites chauffer ½ cs de beurre par personne dans la poêle à feu moyen-vif et faites cuire l'**endive** 3 à 4 minutes pour qu'elle ramollisse un peu. Salez, poivrez et ajoutez ½ cs de miel par personne. Poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes en remuant.

3. Préparer la sauce

Mélangez la **crème aigre** au **fromage râpé** dans le petit bol. Salez et poivrez. Râpez et ajoutez une pincée de **noix de muscade**.

4. Préparer les pizzas

Tartinez les **pains plats** avec la **sauce au fromage et à la crème**, puis parsemez-les d'**oignon rouge**. Enfournez les pizzas 2 à 3 minutes (voir CONSEIL).

CONSEIL : *Si vous préparez beaucoup de pizzas, elles ne pourront pas cuire toutes en même temps. Pour aller plus vite, enfournez-en quelques unes tout en procédant à l'étape 5 pour celles qui ont déjà cuit.*

5. Garnir les pizzas

Disposez les **endives** caramélisées et le **jambon** sur les pizzas et enfournez-les 2 à 3 minutes de plus.

6. Servir

Garnissez les pizzas avec la **roquette** et servez-les à table.

Bon appétit !