

Pizzas

Pizza à la figue et au gorgonzola



35 min 15 min 20 min **0** **358**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza

1 **Pâte(s) à pizza**
 6 c. à soupe **Sauce tomate**
 50 g **Gorgonzola**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 6 tranche(s) **Pancetta(s)**
 6 **Tomates séchées**
 4 **Figue fraîche**

Ingrédients pour le dressage

1 **Roquette**

Étape 1

Préparation de la pizza

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Dérouler la pâte sur le plat à pizza.
- 3 A l'aide d'une cuillère à soupe, napper la pâte de sauce tomate puis disposer des morceaux de gorgonzola dessus. Saler et poivrer.
- 4 Faire cuire environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 5 Pendant ce temps, faire chauffer une poêle antiadhésive et faire dorer la pancetta.
- 6 Retirer la pizza du four et ajouter la pancetta ainsi que les tomates séchées.
- 7 A l'aide d'un couteau d'office, couper les figes en 4 puis les disposer sur la pizza.
- 8 Enfournier à nouveau la pizza et laisser cuire encore 5 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Garnir la pizza avec quelques feuilles de roquette et servir immédiatement.