

UNE SEMAINE EN CUISINE

PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR
DES IDÉES POUR CUISINER. DÉCOUVREZ
DES RECETTES FACILES ET ORIGINALES POUR
DES REPAS SAVOUREUX ET RÉCONFORTANTS.

PIZZETTES FROMAGÈRES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 35 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 150 g de champignons • 1 poivron jaune • 1 c. à café
de persaillotte (ail, échalote, persil) • 1 grande pâte à pizza
rectangulaire • 20 g de beurre • 100 g de langres
• 100 g de fourme de Montbrison • Sel • Poivre

1. Dans 1 poêle, faites revenir les champignons avec 10 g de beurre, la persaillotte, du sel et du poivre pendant 10 min. Débarrassez, puis faites revenir le poivron pendant 10 min.

2. Déroulez la pâte à pizza sur 1 plaque de four recouverte de son papier sulfurisé. À l'aide d'1 emporte-pièce de 5 cm, taillez des ronds et retirez l'excédent de pâte. Badigeonnez chaque rond de pâte avec 10 g de beurre fondu et piquez à la fourchette.

3. Disposez les champignons sur la moitié des pizzettes et le poivron sur les autres. Ajoutez des morceaux de fourme sur les champignons et des morceaux de langres sur les poivrons. Enfournez pour 15 min à 180 °C. Servez tiède.

NOTRE BON CONSEIL : osez les mariages gourmands, poire-roquefort, patate douce-tome, etc.



NOTRE BON ACCORD

Bourgogne Petit Chablis, Simonnet-Febvre 2023, 15,60 €.

Cépage : chardonnay.

Vinifié en cuve, le Petit Chablis conserve sa fraîcheur, sa minéralité et beaucoup de finesse, exactement ce que l'on souhaite avec ces petites pizzas.