

Pizza aux figues & chèvre frais



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 pâte à pizza
- 3 cuillères à soupe de sauce pesto
- 1 bûche de chèvre
- 7-8 figues fraîches ou surgelées
- de l'huile d'olive
- du poivre 5 baies



Préchauffez le four à 240°C.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four.

Recouvrez toute la surface de la pizza avec la sauce pesto, sauf sur les bords (environ 1 cm).

Coupez le chèvre en rondelles et recouvrez la pizza avec.

Coupez les figues en 4 et déposez-les sur la pizza.

Faites cuire votre pizza au four pendant une dizaine de minutes à 240°C.

Lorsque la pizza est cuite, sortez-la du four.

Ajoutez un filet d'huile d'olive et du poivre.

Mangez vite tant que c'est chaud ;)