

Pizza à la nectarine & burrata



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
- 2 nectarines
- 1 burrata
- de l'huile d'olive
- de l'origan



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 la burrata en deux, et mettez le cœur crémeux de la burrata (la straciatella donc) dans un bol.

Coupez la peau de la burrata en petits morceaux et déposez-les sur la pizza.

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

Pendant ce temps, coupez les nectarines en quartiers.

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

Déposez dessus les quartiers de nectarine et le cœur crémeux de burrata que vous aviez gardé.

Ajoutez un filet d'huile d'olive et de l'origan.

Mangez vite tant que c'est chaud ;)