



# INSTANT GOURMAND



## Pizza aux figes, chèvre et noix à la roquette



Pour 3 pizzas moyennes :

- 230ml d'eau
- 450g de farine complète T150
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure

Garniture :

- figes fraîches
- fromage de chèvre demi-sec
- jambon de Parme
- coulis de tomate
- origan
- noix
- miel
- sel, poivre au moulin
- roquette
- huile de noix

Verser les ingrédients de la pâte à pizza dans la cuve de la machine à pain. Lancer le programme pâte seule.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve, le diviser en trois parts égales et les étaler en disques. Préchauffer le four à 210°C. Recouvrir les pizzas de coulis de tomate, saupoudrer d'origan et saler. Ajouter les figes coupées en rondelles, le fromage de chèvre émietté, le jambon de Parme taillé en lamelles et les noix concassées. Poivrer et arroser de miel. Cuire au four 10 à 15min. Sortir les pizzas du four et les garnir de roquette. Arroser d'huile de noix et servir.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)