

Pizza à la poire et au Brugge Fleuron



Ingredientien:

- 1 rouleau de pâte à pizza toute prête
- 200 g de Brugge Fleuron
- 2 poires
- 50 g de noix
- 2 c à c de sirop de poire
- 10 brins de thym
- poivre noir du moulin
- une poignée de salade de blé
- huile d'olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 250°C, avec la plaque de cuisson.
- Coupez le Brugge Fleuron en cubes. Epluchez les poires, ôtez les pépins et coupez en dés. Hachez grossièrement les noix
- Etalez la pâte à pizza sur du papier de cuisson.
- Garnissez la pâte de Brugge Fleuron, de poire et de noix
- Déposez de petites touches de sirop de poire entre les ingrédients de la pizza.
- Saupoudrez de feuilles de thym et poivrez généreusement au moulin.
- Glissez la pizza avec le papier de cuisson sur la plaque chaude du four et laissez cuire 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Garnissez de salade de blé et arrosez d'un peu d'huile d'olive.

1, 2, 3 Fromage !

1 personen

30 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pizza-la-poire-et-au-brugge-fleuron>