

Pizza au camembert et miel

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 35 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte à pizza
- ✓ 1 cuil. à soupe Crème fraîche
- ✓ 3 cuil. à soupe de miel liquide
 - ✓ 1/2 camembert
- ✓ 80 g d'emmental râpé
- ✓ 60 g de fromage râpé spécial pizza
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez la pâte à pizza sur une plaque.

Étalez la crème fraîche sur la pâte.

Versez le miel sur la crème.

Parsemez d'un peu de fromage râpé
(40 g environ voir plus pour les plus gourmands)

Coupez le camembert en lamelles et disposez-le sur la pâte.

Parsemez de fromage râpé a pizza puis du reste d'emmental râpé.

Enfournez pour 18 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!