

Pizza à la crème de camembert et poulet

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pâte a pizza

Difficulté : Facile

1 camembert bien fait (250 g)

Préparation : 30 min

6 cl de crème semi épaisse

Repos : 2 h

Cuisson : 18 à 20 min

Garniture :

Poulet fumé

Fromage a pizza

Emmental râpé

Préparation :

Sortez le camembert du réfrigérateur quelques heures
avant de commencer votre recette.

Retirez la croûte du camembert.

Mettez le camembert et la crème semi épaisse dans le
bol de votre mixeur et mixez la préparation quelques minutes
jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Versez la crème de camembert dans un ramequin et réservez la
au moins 2 heure au frigo avant de la déguster.

Préchauffez le fun pizza à 180°C

Etalez la pâte a pizza

Etalez la crème de camembert sur la pâte à pizza

Déposez les morceaux de poulet fumé

Eparpillez de fromage a pizza et d'emmental râpé

Placez la pizza dans le four

Fermez le capot et laissez cuire 18 a 20 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!