

Pizza blanche aux fruits de mer

Ingrédients pour 1 pizza

- 1 pâte à pizza
- 1 oignon
- 150g de fruits de mer décortiqués
- 10cL de crème fraîche
- 10cL de jus de pomme
- 100g de champignons
- 100g de mozzarella
- Parmesan
- Basilic frais
- Origan



Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- Etalez la pâte sur la plaque allant au four.
- Coupez les oignons et faites les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez les fruits de mer, les champignons et le jus de pomme puis laissez mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus.
- Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez les herbes.
- Repliez les bords vers l'intérieur.
- Parsemez la pâte de parmesan et de la mozzarella en tranche puis ajoutez le contenu de la poêle et parsemez de nouveau de parmesan.
- Enfournez pendant 20 minutes environ (la cuisson dépend des fours).
- Servez chaud.



Pour un plat complet, servez avec des légumes (cruautés, légumes sautés, ratatouille, potage, etc.).