

Pizza au magret de canard et au foie gras



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Cette pizza au magret de canard et foie gras est une idée originale pour les fêtes !

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 1 paquet de magret de canard
- 1 bocal de foie gras
- 250 g de champignons - de Paris
- 1 boule de mozzarella
- crème fraîche - épaisse
- huile d'olive
- 1 oignon
- persil
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez légèrement et poivrez. Si vous utilisez des champignons frais, faites-les suer dans une poêle. Ajoutez du persil ciselé.
- 3 Coupez la mozzarella en fines tranches.
- 4 Étalez la pâte à pizza, puis recouvrez de crème fraîche épaisse, d'oignon, de champignons, du magret de canard et de mozzarella.
- 5 Enfournez au moins 15 minimum.
- 6 Pendant la cuisson, découpez le foie gras en morceaux.
- 7 À la sortie du four, déposez-les sur la pizza chaude. Ils vont légèrement fondre. Dégustez sans attendre.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

