

Pizza au reblochon



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Une pizza entre saveur et croustillant !

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 1 reblochon
- sauce tomate
- 6 pommes de terre cuites
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 25 cl de crème fraîche

Préparation

- 1 Étalez la pâte sur la plaque du four garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-la de sauce tomates. Coupez les pommes de terre en rondelles et disposez-les sur la pizza.
- 2 Pelez, lavez et coupez l'oignon en fines lamelles et parsemez-en la pizza. Garnissez de lardons, puis versez la crème fraîche sur les lardons.
- 3 Coupez le fromage en lamelles et étalez-le sur toute la surface de la pizza.
- 4 Mettez la pizza dans le four à 220°C (th.7-8) 15 à 20 minutes environ. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

