

La fiche cuisine de printemps

La pizza qui rend chèvre fur quatre personen

Les ingrédients :

Une abaisse de pâte à pizza, un fromage de chèvre frais, un second à pâte dure, thym frais, 4 poires mûres, sel et poivre.

Étalez la pâte, la parsemer avec le chèvre frais, le thym, saler modérément, poivrer selon vos désirs.
Éparpillez sur la pizza les poires que vous aurez pris soin de peler et de détailler en fines tranches avant de les chapeauter le tout de copeaux de chèvre à pâte dure. Évidemment, si vous en avez envie, rajoutez du thym frais.

Cuisson :

Dans un four préchauffer à 230° pendant 20 minutes.

Le syndicat d'élevage du menu bétail de Genève, recette empruntée à Koocokk