

Pissaladière aux poireaux et à la Ricotta

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 366.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.36

Les ingrédients

- 400.0 gr Poireau (blanc)
- 100.0 gr Ricotta
- 100.0 gr Lardons
- 50.0 gr Parmesan
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 u Pâte à pizza
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 5.0 u feuille basilic

Préchauffer le four à 210°C

Préparation des légumes

Laver les blancs de poireaux et les couper en rondelle. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5-10 min. Salez et poivrez à votre convenance.

Préparation de la viande

Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir les lardons et les dégraisser en les passant dans une passette.

Préparation de la pizza

Étalez la pâte sur la plaque du four, répartir dessus la ricotta, les poireaux cuits et les lardons. Saupoudrez de parmesan et de feuilles de basilic.

Cuisson

Enfournez à 210°C pendant 15-20 min.

Présentation

A proposer soit en plat chaud, soit en entrée.