

# 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.