

PIZZA

carbonara



Ingrédients

429

270 g de pâte à pizza classique
90 g de crème fraîche
125 g de lardons
120 g de mozzarella râpée ou d'emmental
3 jaunes d'œufs
Feuilles de mâche
Poivre, baies roses

Préchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C. Etale la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 30 cm de diamètre. Pose le disque sur une pelle à pizza légèrement farinée ou dans un moule rond perforé. Badigeonne de crème fraîche en t'arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourne pour 3 min / 5 min suivant le four. Fais revenir les lardons 3 min dans une poêle à feu moyen. Sort la pizza et ajoute le fromage râpé, puis répartisses les lardons. Remet au four 3 min environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce que le fromage et les autres ingrédients soient cuits. Place la pizza sur une planche à découper. Ajoutez les jaunes d'œufs sur le dessus. Poivre, parsème de baies roses et de mâche