

## Pizza Basque



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

250 gr de pâte à pizza  
50 gr de gruyère râpé  
50 gr de feta

50 gr de fromage de brebis  
4 c à s de sauce tomate  
4 c à s confiture de cerises noire

### MATERIEL NECESSAIRE

1 trancheur à fromage

1 plaque à pizza en céramique

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Etalez la pâte à pizza.
- 2- Etalez la sauce tomate. Coupez les fromages en fines lamelles et réservez.
- 3- Disposez les lanières de fromage, parsemez de gruyère râpé.
- 4- Mettre au four à 220° pendant 10 minutes puis ajouter 4 c à s de confiture de cerises noires et poursuivre la cuisson 5 min.

### CONSEILS ET ASTUCES

Cuire la pizza sur la plaque en céramique déjà chauffée au four à 240°. Cette plaque permet d'avoir un croustillant unique.

Alice Délice

