Pizza aux champignons de Paris et poireaux

Plat

Un plat rapide et facile

Couverts : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Pâte à pizza x1

Blancs de poireaux x3

Champignons de Paris 200g

Beurre 25g

Huile d'olive 3cl

Gruyère râpé 100g

Crème fraîche épaisse 100g

Sel 4 pincées

Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).

Laver soigneusement les poireaux, puis les tailler en tronçons (taille en biais) de 1 cm d'épaisseur. Les disposer dans une grande poêle avec le beurre, une tasse à café d'eau et une pincée de sel. Laisser cuire à feu moyen et à couvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Ajouter alors quelques tours de moulin à poivre, puis laisser refroidir. Éplucher les champignons, couper les pieds puis les tailler en petits quartiers.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis ajouter les champignons, les saler et les faire dorer à feu vif pendant quelques minutes. Les réserver et les assaisonner.

Répartir la crème fraîche sur le fond de pâte, puis disposer les poireaux et les quartiers de champignons. Parsemer le tout de gruyère râpé, puis enfourner pendant 15 à 20 min.

Déguster aussitôt.