

Tartatout

Ingrédient pour une personne

- 120 g de pâte à pizza
- 1 tranche de jambon blanc
- 50 g de Fourme de Montbrison
- 4 cerneaux de noix
- 2 champignons de Paris
- 1 jus de citron jaune
- 1 filet d'huile de noisette
- 1 c. à café de purée de tomates séchées
- 4 tomates cerise marinées à l'huile d'olive
- ½ pomme golden
- 1 c. à soupe de miel liquide



Étalez la pâte à pizza sur une feuille de papier sulfurisé. Emincez les champignons de Paris et la demi-pomme en fines lamelles. Citronnez-les pour éviter que ces deux ingrédients ne noircissent. Disposez les lamelles de champignons et le jambon effiloché sur la moitié de la pâte. Arrosez d'huile de noisette et assaisonnez de fleur de sel et de poivre. Tartinez un tiers de la pâte restante de purée de tomates séchées et déposez les tomates cerise marinées. Disposez la Fourme de Montbrison grossièrement émietée sur le deuxième tiers avec les cerneaux de noix et enfin les lamelles de pommes arrosées de miel sur le dernier tiers.

Réservez la tartatout au moins une heure au réfrigérateur. Enfourez une quinzaine de minutes à 200°C.

