

La pizz'bique au miel

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes
Repos : 30 minutes • Cuisson : 8 minutes

Ingrédients

- 200 g de farine
- 3 pincées de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1/2 verre d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 bûchette de fromage de chèvre
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 tasse de gruyère râpé
- 15 feuilles de basilic
- du poivre



LE MÉLANGE
CHÈVRE-MIEL,
C'EST TROP BÉÉE !



1 Allume le four à 240 °C (th. 8). Dilue la levure dans l'eau. Mélange la farine, le sel, l'huile et l'eau avec la levure dans un saladier. Pétris bien.

2 Quand la pâte est souple et ne colle plus aux doigts, étale-la avec un rouleau à pâtisserie. Pose-la sur une plaque recouverte de papier cuisson.

3 Laisse reposer 1/2 heure. Découpe le fromage de chèvre en rondelles. Avec des ciseaux, coupe le basilic en tout petits morceaux.

4 Étale la crème sur la pâte. Pose les ronds de chèvre. Arrose de miel. Saupoudre de gruyère, de basilic et de poivre. Mets au four pendant 8 minutes.