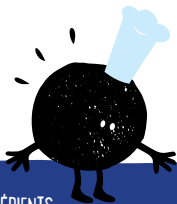


LA PIZZA

BLANCHE

CRÈME DE CHÈVRE





## INGRÉDIENTS pour une pizza

- une pâte à pizza (maison ou industrielle)
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse de chèvre YOgourmand
- 1 aubergine
- 3 c. à soupe d'huile d'olive sel & poivre
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 100g de feta
- 10 feuilles de basilic
- 2 poignées de roquette



ENVIE D'EN SAVOIR PLUS  
SUR NOS PRODUITS SIMPLES ET DE BON GÔÛT.  
RÉNDÉZ-NOUS VISITE SUR

[WWW.YOGOURMAND.FR](http://WWW.YOGOURMAND.FR)

# LA PIZZA BLANCHE CRÈME DE CHÈVRE

Préchauffer le four à 240°C.

Commencer par laver l'aubergine puis découper-la en petits cubes réguliers de 2 cm en gardant la peau.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter les cubes d'aubergine.

Faire cuire les cubes environ 5-8 min en remuant régulièrement.

Ils doivent être tendres et colorés. Saler et poivrer légèrement.

Sur la pâte à pizza, étaler la crème fraîche épaisse de chèvre YOgourmand.

Répartir les cubes d'aubergine et parsemer par dessus les pignons de pin.

Émietter la feta et parsemer par dessus.

Ajoutez les feuilles de basilic.

Enfourner environ 5 min (surveiller la cuisson, la pizza doit être dorée partout).

A la sortie du four, déposer la roquette par dessus et servir en suivant.