



Pizza Franc-Comtoise à la cancoillotte

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



2 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Nature Le Francomtois
- 1 pâte à pizza épaisse
- 1 Saucisse de Montbéliard
- 2 pommes de terre
- Olives noires
- Quelques lamelles d'oignon rouge
- 2 c.a.s de crème fraîche épaisse
- Herbes de Provence



La préparation

- Cuire la saucisse de Montbéliard à l'eau pendant 20 minutes sans la percer. Une fois cuite, découper la saucisse en lamelles.
- Cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau. Une fois cuites, découper-les en lamelles.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Etaler la pâte à pizza sur une plaque avec un papier sulfurisé allant au four.
- Déposer et répartir uniformément la crème fraîche sur toute la pâte.
- Ajouter une belle cuillère à soupe de cancoillotte nature. Parsemer d'herbes de Provence.
- Ajouter les lamelles de pommes de terre et les lamelles de saucisse.
- Parsemer d'olives noires et de lamelles d'oignon rouge.
- Finir avec 2 belles cuillères à soupe de cancoillotte Nature.
- Enfourner à 220°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.