



LA FERME DES
CAPRI'
CIEUSES

FLAMMENKÜCHE CAILLETTE ET PICODON

Préparation : 10 min – Cuisson : 20 minutes



Ingrédients
(pour 6 personnes) :

1 Picodon jeune
1 pâte à pizza
2 beaux oignons
1 caillette
20 cl de crème fraîche
épaisse

Préparation :

- > Préchauffer le four à 240°C.
- > Couper la caillette en petits bâtonnets. Râper le Picodon. Emincer finement les oignons.
- > Garnir un moule à pizza de papier sulfurisé et disposer la pâte.
- > Faire blondir les oignons à la poêle avec un peu d'huile, pendant 10 min environ. Si vous avez une bouteille de blanc entamer, vous pouvez les déglacer avec.
- > Étaler la crème fraîche sur la pâte à pizza. Répartir les oignons et la caillette. Parsemer de Picodon râpé.
- > Cuire au four 10 min, jusqu'à l'apparition d'une belle couleur dorée.
- > Servir aussitôt.