



Pizza tomates et chèvre prête en 15 minutes tapant!

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [PIZZAS](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-17 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 feuilles de pâte Phyllo
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 5-6 tomates italiennes coupées en tranches fines ou une barquette de tomates cerises coupées en tranches
- 1 briquette de fromage de chèvre
- 1 c. à thé d'origan
- 1/2 tasse de lardons (ou 3 tranches de bacon coupées en fines tranches)
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une poêle à feu moyen vif, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter.
2. Tapisser une plaque à pizza d'une première feuille de pâte phyllo. Avec un pinceau, étendre une couche de beurre fondue dessus. Recouvrir d'une deuxième feuille et remettre du beurre au pinceau. Répéter l'opération avec la troisième feuille.
3. Étendre les tranches de tomates sur la pâte phyllo. Saupoudrer d'origan, de sel et de poivre. Ajouter les lardons.
4. Égrainer le fromage de chèvre sur la pizza.
5. Enfourner à 400F pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte phyllo soit dorée.

