

## Ingrediënten

Pour combien de personnes  
cuisinez-vous ?

− 4 +

- Pâte à pizza : 1
- Poires : 4
- Boule de mozzarella : 1
- Bloc de foie gras : 1
- Crème fraîche : 2 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre

Calories = Très élevé



Quitterie Pasquesoone

Photo © Viel/ Sucré Salé



Facile



15 min



15 min



Assez cher

## Recept

- 1 Préchauffez le four à 220 °C.
- 2 Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Étalez la crème fraîche sur le dessus.
- 4 Égouttez la mozzarella, coupez-la en tranches et ajoutez-les sur la pizza.
- 5 Épluchez les poires, coupez-les en quartiers puis en lamelles. Disposez-les sur la pizza.
- 6 Salez, poivrez et enfournez durant 15 min.
- 7 Pendant ce temps, ouvrez le foie gras, ôtez le gras et coupez-le en tranches.
- 8 Sortez la pizza du four et servez immédiatement avec les tranches de foie gras sur le dessus.

Astuces et conseils pour Pizza au foie gras

Vous pouvez remplacer la pâte à pizza par de la pâte à pain achetée chez le boulanger.

Par Quitterie Pasquesoone 

## Bron

**Cuisine actuelle**

<http://www.cuisineactuelle.fr/recettes/pizza-au-foie-gras-198817>

Fotos

