

# Pizza jambon crème chorizo lardons au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Étapes : 12	Astuces : 10	

## Ingrédients

Pour la pâte à pizza:

250G d'eau

1 sachet de levure chimique ou 20G de levure fraîche

500G de farine

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive Pour la garniture de la pizza:

1/2 oignon

10 rondelles de chorizo

200G de lardons

2 tranches de jambon

2 petites pommes de terre

150G de crème épaisse

1 paquet de mozzarella

50G de gruyère

## Étapes

Pour préparer la pâte à pizza:

Â»

Mettre l'eau et la levure dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 3 minutes sur la vitesse 3 à 90°C.

Â»

Ajouter le reste des ingrédients et régler 1 minute en mode épi.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler sur la plaque du four.

Pour cuisiner la pizza:

Â»

Mettre le four à préchauffer sur 220°C.

Â»

Étaler la crème épaisse sur la pâte à pizza.

Â»

Eplucher et couper l'oignon en petit morceaux et parsemer sur la crème.

Â»

Eplucher et couper en cube les pommes de terre et les mettre sur la pizza.

Â»

mettre les lardons, le jambon couper en morceaux, le chorizo sur la pizza.

## Pizza jambon crème chorizo lardons au magimix

Â»

Couper la mozzarella en tranches et la poser sur la pizza pour que sa la recouvre totalement.

Â»

Parsemer du gruyère.

Â»

Enfourner 30 minutes.