

Pizza blanche aux chanterelles, ail et persil



“Dimanche dernier nous sommes allés aux champignons... chanterelles en tube (en trompette, en entonnoir...), cèpes de Bordeaux, bolets à pied rouge, bolets bai...”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (225 à 250g)
- 1 [yaourt nature](#)
- 50 ml de crème fraîche
- 2 grosses poignées de [chanterelles à tube](#)
- 1 gousse d'[ail](#)
- 1 botte de [persil](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les champignons. Épongez-les. Hachez la gousse d'[ail](#). Effeuillez le [persil](#) que vous hacherez par la suite. Faites saisir les chanterelles dans une poêle anti-adhésive. Lorsque les champignons auront rendu leur eau de végétation, ajoutez l'ail et les $\frac{3}{4}$ du persil. Réservez après quelques minutes de cuisson.

Étalez la pâte à pizza (pâte à pain additionnée d'huile d'olive).

Sur cette pâte, répartissez le yaourt mélangé à la crème fraîche, la poêlée de chanterelles à l'ail et au persil. Salez. Poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez à 220°C pendant environ 15 à 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir, répartissez le reste du persil haché, dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez quelques cèpes ou bolets!