

# Pizza à l'ail des ours, oignon, lardons et crème fraîche [Pour lui]



“ Aujourd’hui, c’est la version pizza à l’ail des ours pour lui ! Hier, la [version allégée au brocoli et à l’ail des ours.](#) ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) de 225 à 250 g
- 1 belle poignée d'[ail des ours](#) (tiges, feuilles, boutons floraux et/ou fleurs)
- 1 petit [oignon](#)
- 75 à 100 g de crème fraîche
- 75 à 100 g de fromage blanc
- 100 à 125 g de lardons
- 150 g de râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Battez ensemble la crème et le fromage blanc. Réservez.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée. Répartissez-y dans l'ordre : le mélange de crème au fromage blanc, l'ail des ours rincé et coupé en lanières, l'oignon épluché puis émincé, le râpé puis les lardons. Assaisonnez.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 220-230°C pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache de la plaque de cuisson.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez.

## Et Que Dire De Plus ?

- [Pizza à l'ail des ours \[Pour Elle\]](#)
- [Tout savoir sur l'ail des ours](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-a-lail-des-ours-oignon-lardons-et-creme-fraiche-pour-lui/>