

Pizza blanche au bacon

Ingrédients:

1 pâte à pizza, abaissée

2 c. à s. de beurre
1 gros oignon doux, haché
2 gousses d'ail, hachée finement
3 c. à s. de farine
1 tasse de crème 15%
Sel e poivre
2 tasse de mozzarella
10 tranches de bacon précuite, coupée

Préparation:

Préchauffer le four à 450°F (230 °C)

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail, cuire 10 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.

Ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter peu à peu la crème en brassant après chaque addition. Cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce soit de la consistance d'une crème sure. Saler et poivrer.

Étendre sur la pâte à pizza abaissée. Ajouter le fromage et le bacon.

Déposer au centre du four et cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine et que le bacon soit cuit.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)