

Pizza au Herve et aux aubergines caramélisées



25 min



10 min



2 personnes

Ingédients

- 1 Fromage de Herve doux ou piquant (200 g)
- 400 g de pâte à pizza (maison ou achetée toute faite)
- 2 petites aubergines (ou 1 grande)
- 1 oignon
- 2 c à soupe de miel
- 2 c à soupe de sauce soja
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe d'origan séché
- Une poignée de roquette (ou de cresson)
- Poivre

Préparation

- > Taillez les aubergines en dés et émincez l'oignon. Faites-les revenir 15 min à feu doux dans une grande poêle avec l'huile, la sauce soja et le miel, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés. Ajoutez l'origan et mélangez.
- > Pendant ce temps, préchauffez le four à 220 °C. Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une feuille de papier cuisson. Recouvrez avec les aubergines en laissant le bord libre. Disposez le Herve taillé en lamelles par-dessus et poivrez. Faites glisser la pizza avec son papier sur la grille du four et faites cuire 8 à 10 min (à surveiller !).
- > Décorez de roquette ou de cresson et servez.

Astuce

Pour un résultat léger et croquant, n'étalez jamais une pâte à pizza au rouleau : vous en chasseriez tout l'air. Aplatissez-la avec les mains tout en l'étirant, sur un plan de travail fariné.



Découvrir
d'autres recettes

