Pizza Montagnarde *au* Jambon de Vendée IGP et au fromage à raclette.

Personnes
4 Personnes

Préparation
25 minutes

Cuisson
40 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP Petitgas
- 1 pâte à pizza
- 8 tranches de raclette nature
- 2 pommes de terre
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- Sel /Poivre

Ingrédients pour la compotée d'oignon :

- 1 oignon
- 20cl de vin blanc sec
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de sucre
- Sel /Poivre

La Préparation

I. Préchauffez le four à 200°C en chaleur traditionnelle. Cuisez les pommes de terre pelée 20 min. à l'eau bouillante.

II. Compotée d'oignon : faire suer l'oignon émincé dans un faitout avec l'huile. Salez, poivrez et ajoutez le sucre. Mélangez 2 min. puis déglacez avec le vin blanc. Mélangez bien et cuisez encore 20 min. tout en remuant régulièrement, jusqu'à obtenir une belle compotée (si besoin, ajoutez un peu d'eau).

III. Déroulez la pâte à pizza avec son papier cuisson. Répartissez dessus la crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez la compotée d'oignon et la pomme de terre refroidie et coupée en dés.

IV. Ajoutez les tranches de raclette nature ainsi que le jambon de Vendée IGP Petitgas en morceaux.

V. Enfournez dans le bas du four pour 16 min. Dégustez chaud avec de la salade verte.

Bon appétit !

PAYEZ VOUS UNE BONNE *tranche de Vendée !*

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

JAMBON DE VENDÉE IGP Petitgas