



## Mini-pizzas au chou blanc, figes et lardons

### Les ingrédients

- 2 paquets HERTA Mini pizza
- 200g de Lardons Nature HERTA
- 100g de chou blanc, tubercule ou pré-coupé
- 2 figes, fraîches
- 50g de roquette
- 100g de mozzarella râpée
- Huile d'olive, épices italiennes

### Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C sur position réchauffement voûte/sole avec la plaque que vous allez utiliser. Sortez les Mini Pizzas Herta du réfrigérateur. Faites chauffer un filet d'huile d'olive avec les Lardons Nature HERTA ainsi que le chou blanc jusqu'à ce que celui-ci soit tendre. Assaisonnez d'épices italiennes, de noix de muscade, poivre et sel. Coupez les figes en quatre.
- Sortez la plaque du four et déposez-y les Mini Pizzas HERTA (avec papier sulfurisé). Percez quelques trous.
- Badigeonnez-la d'huile d'olive et assaisonnez d'épices italiennes. Recouvrez les Mini Pizzas HERTA d'un peu de mozzarella râpée. Éparpillez dessus les Lardons Nature HERTA et le chou blanc, ensuite les quartiers de figes.
- Faites cuire les Mini Pizzas à mi-hauteur dans le four pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**