

Pizza Carbonara |

Recette pour 4 pizzas

Description

Dans le même état d'esprit que la recette de pâtes bien connue...

L'astuce du chef

Traditionnellement on met de la guanciale dans la carbonara, la pancetta s'y prête mieux ici pour la pizza, le bacon est aussi un autre substitut.

Ingrédients

Garnitures

- 4 Boule(s) Pâte à pizza
- 16 Tranche(s) Pancetta
- 1 Tasse(s) Parmigiano reggiano râpé
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 4 Cuil. à soupe Poivre noir du moulin
- 20 Copeaux Parmigiano reggiano

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Grill à 450 F°**
- Temps de repos **0 mins**

Pizza

Première cuisson

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Versez un filet d'huile d'olive sur la pâte et ajoutez la pancetta, du parmesan râpé et du poivre noir du moulin de telle sorte de bien en mettre partout sur la pizza.

Deuxième cuisson

Transférez votre crêpière dans votre four sous le grill pour terminer la cuisson (attention à la coloration)

A la sortie, déposez un jaune d'oeuf au centre de la pizza et quelques copeaux de parmesan.

Bon appétit!