**Pizza normande au camembert**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, plat, Cuisine

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/pizza-normande-au-camembert-p1090895.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands  
- 1 pâte à** [**pizza**](https://recettes.de/pizza)  
**- 1 oignon**  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **(ou lardons fumés, ou jambon)**  
**- 3 càs de crème fraiche**  
**- 1** [**pomme**](https://recettes.de/pomme)  
**- 250 g de** [**camembert**](https://recettes.de/camembert)  
**- 75 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

**1 plaque à pizza de 30 cm de Ø tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai préparé une une Pâte à pizza rapide.  
Éplucher et émincer finement l'oignon.  
Le faire suer pendant quelques minutes dans une cuillérée d'huile chaude.  
Ajouter les allumettes de bacon et laisser revenir jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Laisser tiédir.  
Étaler la pâte à pizza et en garnir la plaque. La piquer à la fourchette.  
Garnir toute la surface de crème fraiche (la prochaine fois, j'ajouterai la crème au mélange oignon, bacon). Saler légèrement & poivrer.  
Répartir les oignons sur la pâte.  
Éplucher, épépiner et couper la pomme en lamelles et les disposer sur les oignons.  
Couper le camembert en petits dés et les répartir sur les pommes.  
Parsemer de dés de mozzarella.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et le fromage doré.  
Servir chaud avec une salade verte.