

## Pizza au chèvre et au bacon

**Nombre de personnes: 1**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- 5 cl de crème fraîche épaisse
- Parmesan râpé
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Un peu de sauce anglaise
- 3 gouttes de Tabasco
- Pâte à pizza pour 1 personne
- 1 piment vert
- 15 cl de coulis de tomates
- 4 tranches de bacon
- Quelques champignons
- Olives noires
- Sel
- Poivre
- Origan
- Mozzarella

### Recette:

- Faites rôtir les tranches de bacon dans une poêle antiadhésive. Réservez.
- Lavez et coupez en lamelles les champignons.
- Hachez finement le piment et faites-le revenir dans l'huile d'olive pendant 3 minutes.
- Dans une assiette creuse, émiettez le fromage de chèvre, ajoutez la crème fraîche, le Tabasco, la sauce anglaise et le piment vert avec l'huile. Mélangez le tout.
- Étalez la pâte à pizza.
- Couvrez du mélange au fromage de chèvre.
- Nappez de coulis de tomates, salez et poivrez.
- Ajoutez sur le dessus les lamelles de champignons et la mozzarella.
- Saupoudrez légèrement de parmesan et un peu d'origan.
- Garnissez de quelques olives noires.
- Faites cuire au micro-onde position CRISP pendant 8 à 10 minutes.