



L'AVENUE DU  
**MONT—ROYAL**



mont-royal.net

 Desjardins  
présente

# L'AVENUE GOURMANDE



## PIZZA AU BLEU D'ELISABETH

—  
Recette de La Fromagerie Hamel

—  
La Fromagerie Hamel  
2117, Avenue du Mont-Royal E

— Pour 4 personnes

### Sauce

- 6 c. à soupe (90 ml) de crème 35 %
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Bourgogne Fallot
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable

### Pizza

- 4 pains Naans
- Huile d'olive
- Sel de mer
- Poires
- 100 gr de Bleu d'Élisabeth
- 1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble
- Sirop d'érable
- 4 tasses de roquette
- 50 gr de Louis d'Or

— Préparation

### Sauce

- Mélanger bien tous les ingrédients.

### Pizza

- Préchauffer le four à 230°C (450°F).
- Badigeonner d'huile d'olive les pains Naans.
- Saupoudrer de sel de mer.
- Répartir les poires.
- Répartir la sauce.
- Répartir le Bleu d'Élisabeth en morceaux.
- Mettre au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que le pain Naan change de couleur et que le Bleu d'Élisabeth soit fondu.
- Pendant ce temps, faire revenir les noix de Grenoble dans du sirop d'érable.
- À la sortie du four, répartir la roquette sur les pains Naans.
- Répartir les noix de Grenoble.
- Râper le Louis d'Or sur la pizza.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez remettre la pizza au four une minute pour faire fondre le Louis d'Or.