

# Stilton et butternut en Pizza



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

[Fromage Stilton](#) : 200g

- une pâte à pizza (de préférence faite maison et assaisonnée aux herbes de provence et au cumin)
- une petite butternut (courge) ou toute autre variété de potiron (environ 300 à 400 g)
- noix
- cumin en poudre
- herbes de provence
- sel

## Préparation

Préchauffer le four à 190°C (thermostat 6-7).

Eplucher la butternut et la couper en rondelles ou morceaux pas trop gros.

Les faire (pré)cuire 2 min au micro-ondes, avec un peu d'eau.

Etalez la pâte dans un plat, y disposer les morceaux de butternut.

Parsemer de cerneaux de noix concassés et de morceaux de stilton (quantités selon votre goût, sachant que le stilton est un fromage assez fort).

Saupoudrer du cumin et d'herbes de provence, saler.

Faire cuire environ 20 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la butternut cuite.