

Pizza naan à l'avocat grillé, prosciutto et figue



2 portions

Ingrédients

12 tomates cerises rouge et jaune
Huile d'olive
Sel et poivre
2 tasse de vinaigre balsamique
10 tranches de prosciutto
3 figes coupées en quartier
½ tasse de basilic frais
1 boule de mozzarella buffala
2 pains naan
2 avocats
Jus d'un citron

Préparation

1. Préchauffer le BBQ à intensité élevée.
2. Préchauffer le four à 375°F.
3. Pour confire les tomates: Tapisser une plaque à biscuit d'un papier parchemin. Couper les tomates en deux et les déposer dans un bol. Verser l'huile d'olive, saler et poivrer. Étendre les tomates sur la plaque et enfourner 30 minutes sur la grille du centre.

Crédit

Max L'Affamé

Pizza naan à l'avocat grillé, prosciutto et figue

4. Pour la réduction de balsamique: Porter à ébullition le vinaigre afin de réduire la quantité de $\frac{3}{4}$. Réserver.
5. Montage : Couper l'avocat en tranches épaisses et les badigeonner de jus de citron. Griller sur le BBQ, 2 minutes de chaque côté. Il est aussi possible de griller les tranches d'avocat sur une poêle à griller. Réserver.
6. Sur un pain naan, disposer des tranches de prosciutto, ajouter les figues, le basilic, les tomates confites, les tranches d'avocat grillé, le fromage buffalo (défait avec vos mains). Placer au four directement sur la grille du centre 5 minutes.
7. Avant de servir, verser un filet d'huile d'olive ainsi que la réduction du vinaigre balsamique, sel et poivre au besoin.