Pizza aux blettes et à l'ail des ours

"J'ai craqué pour des blettes au marché! Certainement en guise de frustration contre les limaces qui ont fait la vie dure à mes pousses de blettes multicolores! Elles auraient eu une nette préférence pour le blettes jaunes!"

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (200 à 250 g)
- 100 g de lardons (poitrine fumée)
- 2 belles blettes (feuilles et côtes)
- 2 c. à soupe d'ail des ours à l'huile
- 100 g de fromage râpé
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 10 fleurs d'ail des ours
- Sel et poivre

Les Étapes :

Séparez les feuilles des côtes de blettes. Hachez-les séparément! Réservez.

Mélangez la crème à l'ail des ours à l'huile. Réservez.

Étalez la pâte à pizza (pain). Sur cette pâte, répartissez dans l'ordre : la crème à l'ail, le fromage, les feuilles et les côtes de blettes puis les lardons. Assaisonnez.

Enfournez à 220°C pendant environ 20 minutes.

Laissez tiédir.

Juste avant de servir, décorez de fleurs d'ail des ours.

Et Que Dire De Plus ?

→ Consultez la fiche-plante sauvage : Ail des ours.

→ Ail des ours : Plus de 15 recettes supplémentaires.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

http://papillesestomaquees.fr/pizza-aux-blettes-et-a-lail-des-ours/