

Pizza aux fanes de choux-rave, oignons verts et ciboulette



“ Mardi dernier à l'AMAP, je me suis resservie en fanes de choux-raves. Voici ce que ça donne avec l'aide précieuse de Romane... ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (200 à 250 g)
- 100 g de lardons (poitrine fumée)
- Les [fanés](#) de 4 à 6 [choux-raves](#)
- 2 [oignons verts](#)
- 1 boule de mozzarella
- 200 ml de faisselle
- 4 à 8 [fleurs](#) de [ciboulette](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les [feuilles](#) de [choux-raves](#) ainsi que les deux [oignons verts](#). Hachez-les. Réservez.

Étalez la pâte à pizza (pâte à pain additionnée d'huile d'olive). *Ici les menottes de Romane en action...*

Sur cette pâte, répartissez dans l'ordre : la faisselle, les lardons, les [oignons verts](#), les [fanés](#) de [choux-raves](#), la mozzarella coupées en tranches et la moitié des [fleurs](#) de [ciboulette](#) 'effleurées'. Salez. Poivrez. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive.

Enfournez à 210°C pendant environ 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir, décorez de [fleurs](#) de [ciboulette](#). Servez.

Et Que Dire De Plus ?

→ Je n'ai pas bien surveillé la cuisson. Les fanes ont un peu séché, mais au goût ça allait. Si le dessus cuit trop rapidement par rapport à la pâte, couvrez-le afin d'éviter qu'il ne se dessèche.

→ Remplacez la poitrine fumée par de la merguez de mouton.

→ Remplacez les fleurs de ciboulette par un bouquet de brins de ciboulette.

→ La prochaine fois, j'ajouterai un [oignon](#) en plus !

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-aux-fanes-de-choux-rave-oignons-verts-et-ciboulette/>