

# Pizza aux fanes de fenouil, petits pois, fèves et anchois sur lit de faisselle de brebis



“Depuis peu à notre [AMAP du Schluthfeld](#), les fanes et tiges sont laissées sur les bulbes de fenouil. Est-ce utile de vous dire que je m’en réjouis ! S’ajoutent au fenouil du panier, l’ail frais et les oignons verts ainsi qu’une partie de la récolte de mon jardin... les petits pois et les fèves. Le résultat de cette association : une pizza !”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (225 à 250 g)
- Les [tiges et fanes](#) d’un bulbe de [fenouil](#)
- 2 [oignons verts](#) entiers ([vert](#) et bulbe)
- Le [vert](#) d’une gousse d’[ail frais](#)
- 5 cosses de [fèves](#)
- 10 à 20 cosses de petits [pois](#) frais
- 200 à 250 ml de faisselle de brebis
- 8 à 12 filets d’anchois
- Huile d’olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez les [tiges et fanes](#) de [fenouil](#) ainsi que les deux [oignons verts](#) entiers et le [vert](#) d’[ail frais](#). Hachez-les ensemble le plus finement possible. Imbibez-les d’un léger filet d’huile d’olive. Réservez.

Écossez les [fèves](#) et les [petit pois](#). Réservez.

Étalez la pâte à pizza (pâte à pain additionnée d’huile d’olive).

Sur cette pâte, répartissez dans l’ordre : la faisselle, les [oignons verts](#) hachées au [vert](#) d’[ail frais](#) et aux [fanés et tiges](#) de [fenouil](#), les [petits pois](#) et les [fèves](#) écosés, les filets d’anchois. Salez. Poivrez.

Enfournez à 220 à 230°C pendant environ 20 minutes dans le bas du four. Couvrez en milieu de cuisson si le dessus de la pizza venait à cuire trop rapidement. Sortez du four, laissez tiédir, dégustez!

## Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le vert d’[ail frais](#) par une gousse d’[ail](#) et l’[oignon vert](#) par un [oignon](#) de taille moyenne.

© Les Papilles Estomaquées...2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-aux-fanes-de-fenouil-petits-pois-feves-et-anchois-sur-lit-de-faisselle-de-brebis/>