

# Pizza à la crème de roquefort, oignon, bettes, graines de courge et marjolaine



“ Tant qu’à préparer de la pâte à pizza... Allons-y gaiement! Hier, il y avait celle aux [chanterelles](#), celle-ci avec les blettes et les oignons du dernier panier de Vincent et les tomates cerise de mon jardin... ”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (225 à 250 g)
- 50 g de roquefort
- 50 à 75 ml de crème fraîche
- 4 à 6 [bettes](#) (ici multicolores)
- 6 à 10 [tomates](#) cerises
- 1 [oignon](#)
- 2 c. à soupe de graines de courges concassées
- 1 branche de [marjolaine](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez les [bettes](#) (feuilles et les côtes). Coupez ensuite les extrémités noircies des côtes. Séparez les feuilles des côtes. → [Lire l'article-résumé sur les bettes, blettes, poirées....](#) Hachez les feuilles puis les côtes séparément. Réservez.

Épluchez puis coupez l'[oignon](#) en tranches.

Mélangez la crème au roquefort.

Étalez la pâte à pizza (pâte à pain additionnée d’huile d’olive). Sur cette pâte, répartissez la crème au roquefort, l'[oignon](#), les côtes de [bettes](#), les graines de courge, les feuille de [bettes](#). Répartissez les [tomates](#) cerises coupées en deux. Effeuillez la [marjolaine](#). Salez. Poivrez. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.

Enfournez à 210°C pendant environ 15 à 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez!

## Et Que Dire De Plus ?

- [Pizza blanche aux chanterelles, ail et persil.](#)
- Ne salez pas trop, le roquefort l’est suffisamment.
- [Lire l'article-résumé sur les bettes, blettes, poirées](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-a-la-creme-de-roquefort-oignon-bettes-graines-de-courge-et-marjolaine/>