Pizza à l'ail des ours, ciboulette et brocoli [Pour Elle]



"Demain, ce sera la version pour mon mec... Pizza à l'ail des ours pour lui (oignon, lardons, crème fraîche...)! Aujourd'hui, ma version... allégée au brocoli et à l'ail des ours."

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes):

- 1 <u>pâte à pizza</u> de 225 à 250 g
- 1 belle poignée d'<u>ail des ours</u> (tiges, feuilles, boutons floraux et/ou fleurs)
- 10 mini fleurettes de brocoli
- 1 belle botte de ciboulette

- 125 à 150 g de fromage blanc allégé
- 100 à 150 g de râpé
- Huile d'olive
- Paprika doux
- · Sel et poivre

Les Étapes:

Dans un premier temps, faites blanchir les fleurettes de brocoli pendant 1 minute dans une eau bouillonnante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate. Refroidissez. Réservez.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée. Répartissez-y dans l'ordre : le fromage blanc, l'ail des ours et la ciboulette ciselés, les fleurettes de brocoli puis le râpé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez (sel, poivre et paprika).

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 220-230°C pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte se détache de la plaque de cuisson.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez.

Et Que Dire De Plus ?

- → Pizza à l'ail des ours [Pour Lui]
- → Tout savoir sur l'ail des ours