

Pizza à la betterave, oignon, faisselle de brebis, boutons d'ail des ours au vinaigre, ciboulette et marjolaine



“ La semaine dernière, j’ai fait un repas surprise pour l’anniversaire de mon homme. Sur quel thème? Les pizzas aux légumes ! Cela vous surprend ? Il y en avait une plus classique à l’oignon et aux lardons, une aux tomates confites et au basilic à l’huile, une troisième à base de chou kale et carottes, une quatrième à base de betterave. Malheureusement, seules les deux dernières seront publiées ! Celle-ci ayant fait l’unanimité, je vous la dévoile en premier temps... ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) (225 à 250 g)
- 1 [betterave](#)
- 1 [oignon](#)
- 30 à 40 [boutons floraux d’ail des ours au vinaigre et baies](#)
- 400 ml de faisselle de brebis
- [Marjolaine](#)
- 1 botte de [ciboulette](#) (ici congelée)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez la betterave et l’oignon. Tranchez finement la betterave (*ici à la mandoline*). Coupez l’oignon en tranches fines.

Étalez la pâte à pizza sur laquelle vous répartirez dans l’ordre : la moitié de la faisselle, l’oignon, les tranches de betteraves, la moitié des boutons d’ail des ours au vinaigre, la marjolaine, le reste de la faisselle de brebis, des boutons d’ail des ours et de marjolaine. Assaisonnez, répartissez la ciboulette ciselée puis arroser d’un fin filet d’huile d’olive.

Enfournez à 220 à 230°C pendant environ 30 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 ?

- [Boutons floraux d’ail des ours au vinaigre et baies](#).
- La pâte ne doit pas être trop fine. Les betteraves rendront de l’eau de cuisson... ce qui a tendance à mouiller la pâte à pizza.
- Je peux vous parler des ingrédients d’une des pizzas qui ne sera pas publiée... celle aux tomates et basilic à l’huile d’olive ? Oui ! Alors voici, dans l’ordre : 1 [pâte à pizza](#), 350 à 450 ml de [tomates confites à l’huile d’olive](#) (qui doivent être sèches), 12 c. à soupe de [basilic à l’huile d’olive](#), 1 boule de mozzarella, sel et poivre. Enfournez dans le bas du four pendant 20 minutes à 220 – 230°C.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-a-la-betterave-oignon-faisselle-de-brebis-boutons-dail-des-ours-au-vinaigre-ciboulette-et-marjolaine/>