

# Pizza au chou kale, carotte, raifort, moutarde, coriandre, cumin et saucisses fumées



“ Comme je vous le mentionnais hier, la semaine dernière, un repas surprise sur le thème ‘pizzas aux légumes’ a été organisé pour l’anniversaire de mon homme. Voici la quatrième pizza préparée pour cette occasion... Cette dernière d’une série de quatre est relativement originale ne trouvez-vous pas ?

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#)
- 1 [oignon](#)
- 4 à 6 gousses d'[ail](#)
- 1 belle [carotte](#)
- 6 feuilles de [chou kale](#) ([chou vert](#), [chou frisé](#))
- ½ à 1 c. à soupe de raifort
- ½ à 1 c. à soupe de moutarde
- de Dijon
- 150 ml de crème fraîche
- 50 ml de fromage blanc
- 1 c. à thé de graines de cumin
- ½ c. à thé de graines de coriandre
- Huile d’olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Épluchez les gousses d’ail et l’oignon. Hachez-les finement.

Épluchez la carotte. Détaillez-la à l’économique pour en faire de belles longues lanières. Rincez les feuilles de chou kale puis enlevez la nervure centrale.

Faites cuire la saucisse fumée à l’eau pendant environ 10 minutes. Dans cette même eau de cuisson, faites blanchir le chou kale et la carotte pendant 2 minutes dans une eau bouillonnante. Égouttez-les en prenant soin de les presser afin de les assécher au maximum.

Mélangez ensemble la moutarde, le raifort et la crème.

Étalez la pâte à pizza sur laquelle vous répartirez dans l’ordre : la crème au raifort et à la moutarde, l’oignon et les gousses d’ail, le chou kale et la carotte, les saucisses coupées en tranches. Répartissez les graines de cumin et les baies de coriandre. Assaisonnez puis arrosez 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 ?

- Ajoutez deux baies de genévrier écrasées.
- Remplacez les saucisses fumées par du chorizo.