

Pizza au pesto d'ail des ours et à la faisselle de brebis



“ Une belle cueillette d’ail des ours transformée en pesto aux pignons et parmesan, puis en pizza.”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) (225 à 250 g)
- 250 g de faisselle de brebis
- 8 c. à soupe de [pesto à l’ail des ours, parmesan et pignons](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée.

Répartissez-y la faisselle puis le pesto à l’ail des ours au parmesan et pignons. Assaisonnez.

Enfournez à 220°C pendant environ 15 à 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de [pesto d’ail des ours au parmesan et aux pignons](#).
- [Tout savoir sur l’ail des ours](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-a-lail-des-ours-marjolaine-coulis-de-tomates-et-jambon/>