

Pizza à l'ail des ours et fanes de chou rave



“ Une belle cueillette de feuilles d'ail des ours que j'ai tout simplement ciselées avec les fanes de chou-rave du panier... en pizza ! A refaire .”

Les Ingrédients :

(Pour 6 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#)
- 1 belle poignée d'[ail des ours](#)
- Les fanes d'une [chou-rave](#)
- 75 g de crème fraîche
- 75 g de fromage blanc
- 150 g de râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez la pâte en 6 pâtons. Étalez les pâtons à pizza sur un plan de travail enfariné. Détaillez 12 cercles à l'emporte-pièce.

Répartissez sur la pâte : le fromage blanc mélangé à la crème fraîche, l'ail des ours et les fanes de chou rave ciselés, le râpé. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 220 ou 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 ?

- [Tout savoir sur l'ail des ours \(ou ail sauvage\).](#)
- [Ail des ours à l'huile d'olive \(stérilisation\)](#)
- [Pesto à l'ail des ours, aux amandes et parmesan](#)
- [Pesto à l'ail des ours, aux tomates séchées et pignons](#)