

# Pizza blanche à la marjolaine et fleurs d'ail des ours



“ Et hop un apéro fort sympa pour la soirée jeux entre copains. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 [pâte à pizza](#) (200 à 250 g)
- 1 petit bouquet de [marjolaine](#)
- 1 belle poignée de [fleurs d'ail des ours](#)
- Huile d'olive
- Sel

## Les Étapes :

Étalez la pâte à pizza. Sur cette pâte, répartissez dans l'ordre : une bon filet d'huile d'olive que vous étalerez, la marjolaine effeuillée puis la moitié des fleurs d'ail des ours. Salez.

Enfournez à 220°C pendant environ 10 à 15 minutes. *Ne pas trop cuire... ici elle l'est un tantinet trop !*

Laissez tiédir.

Juste avant de servir, décorez du reste de fleurs d'ail des ours.

## Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez les fleurs d'ail des ours par des fleurs de ciboulette.
- Consultez la fiche-plante sauvage : [Ail des ours](#).