

Pizza à la betterave, brousse, mandarine et pistache



J'adore les betteraves en pizza. Celle-ci a été conçue sur le même principe que la farce des [Raviolis aux betteraves, brousse, pistache, ciboulette et écorce d'agrumes](#). Cette recette avait été publiée sur mon ancien blog en 2012. ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 portions :

- 1 pâte à [pizza](#) de 250 à 350 g
- 1 [betterave](#) de taille moyenne
- ½ à 1 écorce de [mandarine séchée](#)
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 10 c. à soupe pistaches en poudre
- 125 g de brousse provençale ou du brocciu ou brucciu frais Corse
- Huile de pistaches (ou d'olive)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Faites cuire la betterave entières au four : 180°C pendant 1 heure (→ [Comment le \(la\) consommer, le \(la\) cuisiner ?](#)). Épluchez-la et mixez-la. Ajoutez la brousse et la poudre de pistache. Râpez l'écorce de mandarine et ciselez la ciboulette. Ajoutez au mélange de betterave. Mélangez. Assaisonnez.

Étalez la pâte à pizza. Répartissez le mélange de brousse à la betterave. Ciselez le reste de la ciboulette sur la pizza. Assaisonnez. Arrosez légèrement d'un filet d'huile de pistache. Saupoudrez du reste de poudre de pistaches. Râpez le reste de l'écorce de mandarine.

Enfournez dans le four préchauffé à 220°C pendant environ 15 minutes. Couvrez la pizza si elle brunie trop rapidement sur le dessus. La cuisson est bonne lorsque la pâte se décolle facilement de la plaque. Laissez tiédir avant de déguster. Elle se consomme idéalement tiède !

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Sur le même principe que la farce des [Raviolis aux betteraves, brousse, pistache, ciboulette et écorce d'agrumes](#).
- Préférez une cuisson des betteraves au four afin d'éviter un mélange trop humide.
- Remplacer la brousse, brucciu ou brocciu par de la faisselle de brebis.
- Cette recette a été publiée en mars 2012 sur mon ancien blog.

© Les Papilles Estomaquées... 2012

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-betterave-brousse-mandarine-pistache/>