



[Atelier] Petites pizzas aux légumes

Laisse aller ton imagination.

Si tu veux je peux t'aider ! As-tu penser à préparer une pizza au chou, carotte et poireau ou une pizza à la betterave et oignon ou une pizza au brocoli et aux champignons ?

A ton tour d'inventer une recette...

Les Ingrédients :

Pour 6 petites pizzas :

- 1 pâte à pizza
- Légumes au choix : oignon haché, ail, carotte râpée, chou haché, petites fleurs de brocoli, betterave râpée, poireau haché, champignons en tranches...
- Choisi entre : Crème fraîche ou pesto de basilic ou concentré de tomates
- Fromage de ton choix (mozzarella, chèvre, fêta, râpé...)
- Herbes aromatiques (thym, origan, marjolaine, ciboulette, basilic...)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

1. Coupe la pâte à pizza en 6 pâtons.
2. Étale chaque pâton sur une feuille de papier cuisson.
3. A l'aide d'une cuillère, étale de la crème ou du pesto de basilic ou du concentré de tomates.
4. Répartis ensuite 2 ou 3 légumes que tu aimes.
5. Ajoute le fromage que tu préfères.
6. Ajoute des herbes aromatiques.
7. Arrose tes petites pizza d'un petit filet d'huile d'olive.
8. Sale et poivre.
9. Dépose tes pizzas sur une plaque de cuisson.
10. Enfourne la plaque dans le bas du four à 220 à 230°C , pendant environ 10 minutes.
11. Sort la plaque du four. Laisse tiédir tes pizzas. Déguste !