

Green pizza

Green comment ? Greeeeeen, super green !

SAISONS :    
VÉGÉTARIEN

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 25 min

MATÉRIEL

Pinceau (facultatif)

Papier sulfurisé

- ◆ 1 pâte à pizza
- ◆ 1 courgette, ou quelques asperges vertes fraîches (selon la saison)
- ◆ 40 g d'artichaut mariné
- ◆ 2 à 3 cuil. à soupe de pesto
- ◆ 1 poignée de pignons de pin
- ◆ 1 burrata ou 200 g de ricotta ou 200 g de feta
- ◆ 1 oignon doux
- ◆ 1 poignée de roquette
- ◆ Quelques olives vertes (facultatif)
- ◆ Huile d'olive
- ◆ Sel

Si vous avez choisi la courgette, préchauffez le four à 210 °C (th. 7) sur le mode gril. Lavez la courgette, enlevez les bouts et tranchez-la très finement dans la longueur à l'aide d'un économe (ou d'un couteau bien affûté). Sur une plaque garnie de papier sulfurisé, déposez les tranches les unes à côté des autres. À l'aide d'un pinceau, huilez-les puis enfournez la plaque pour 10 min, en surveillant pour éviter que les tranches brûlent. Elles doivent commencer à griller et dorer légèrement. Sortez la plaque du four, salez.

Si vous avez choisi les asperges, portez à ébullition une casserole d'eau. Versez 1 cuil. à café de sel. Coupez la base des asperges pour enlever la partie trop dure et ne garder que le vert. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 10 min. Surveillez bien car elles doivent rester croquantes. Égouttez.

Repasser votre four en cuisson classique à 200 °C (th. 7 env.). Sur une plaque de cuisson, placez la pâte à pizza et étalez le pesto en laissant 1 cm de bord libre. Enfournez pour 10 à 15 min, la pâte doit être cuite et croustillante.

Pendant ce temps émincez l'oignon. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, à feu moyen, faites revenir l'oignon pendant 10 min environ. Sortez du feu et réservez. Dans une poêle à feu vif, faites griller des pignons quelques minutes. Sortez du feu et réservez.

Dans un bol, mélangez 1 cuil. à soupe de pesto et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Sortez la pizza du four et disposez l'oignon, l'artichaut mariné, quelques tranches de courgette ou les asperges coupées en deux dans la longueur. (S'il vous reste des courgettes, dégustez-les en salade avec de la feta et du vinaigre balsamique.) À la main, parsemez des morceaux de burrata. Disposez la roquette, les pignons, les olives et un peu de sauce pesto. Dégustez.