

Pizza verte de printemps



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 pâte à pizza
- 1 botte de cresson
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de noix de cajou
- 1 fromage de chèvre frais
- une dizaine de têtes d'asperges vertes
- une dizaine de branches de broccolinis (à défaut - 1/2 brocoli)
- des pousses d'alfalfa

Astuce : vous pouvez remplacer le pesto de cresson par du pesto de basilic tout prêt - moins bon mais plus rapide.

Préchauffez le four à 200°C.

Dans le bol du mixeur, mettez votre botte de cresson rincée, l'huile d'olive et les noix de cajou.

Mixez jusqu'à obtenir une consistance similaire à celle d'un pesto.

Étalez ce pesto sur votre pâte à pizza.

Émiettez le chèvre frais et disposez les morceaux par-dessus.

Ajoutez ensuite les têtes d'asperges et les têtes de broccolinis.

Faites cuire votre pizza au four pendant 15 minutes à 200°C.

A la sortie du four, déposez dessus des pousses d'alfalfa.

