

Pizza aux asperges



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts :

- 1 pâte à pizza
- 1 fromage de chèvre frais
- 1 botte d'asperges
- 1 poignée de petits-pois
- 2 cuillères à soupe de pesto d'ail des ours
- du sel et du poivre
- 1 poignée de roquette
- un filet de vinaigre balsamique

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four.

Recouvrez toute la surface de la pizza avec le chèvre frais, sauf sur les bords (environ 1 cm).

Déposez par-dessus les asperges, les petits-pois, le pesto en petits tas, le sel et le poivre.

Faites cuire votre pizza au four pendant quinze minutes à 220°C.

Lorsque la pizza est cuite, sortez-la du four.

Déposez dessus les feuilles de roquette et du vinaigre balsamique.

