Pizza aux deux fromages et salade de roquette à la pomme grenade !

PIZZAS – RECETTES – REPAS – SALADES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

27 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour la salade de roquette :

- 1/4 tasse de jus de grenade POM Wonderful
- 2 c. table de vinaigre balsamique
- 1 c. thé de moutarde de Dijon
- 1/2 c. thé de sel de mer
- 2 c. thé d'huile d'olive extra vierge (Perso, j'en ai mis un peu plus)
- 1/4 de tasse d'airelles de grenades fraiches POM Wonderful
- 4 tasses de feuilles de roquette
- 1/2 tasse de maïs en grains grillés (on l'a fait sans en remplaçant par des radis tranchés)
- 1/2 bulbe de fenouil, finement tranché
- 1/4 tasse de graines de citrouille, rôties et salées
- * Ajout du Chef Patenaude
- 1/4 d'un raddichio finement tranché

Ingrédients pour la pizza :

- 3 pains pita moelleux à grains entiers

- 1 c. table d’huile d’olive extra vierge
- 1 tasse de ricotta partiellement écrémé
- 1 c. thé de romarin frais émincé
- 1/4 c. thé de sel de mer
- 1/4 tasse de fromage bleu ou de chèvre
- 15 grosses feuilles de basilic frais
- 1 tasse de jus de grenade 100% POM Wonderful
- 1 grosse poire Anjou, évidée et coupée en deux sur la longueur, et ensuite tranchée finement de travers

Préparation

Marche à suivre pour la salade:

1. Mélanger dans un bol le jus de grenade, le vinaigre balsamique, la moutarde de Dijon, le sel de mer et l’huile d’olive extra vierge.
2. Mélanger tous les autres ingrédients et ajouter la vinaigrette. Bien touiller.

Marche à suivre pour la pizza :

1. Préchauffer le four à 450 F
2. Dans une casserole, au-dessus d’un feu moyen, chauffer le jus de grenade et les tranches de poire. Cuire (pocher) jusqu’à ce que les tranches de poire soient molles et roses, environ 12 minutes. Égoutter les poires et réserver le reste du jus de grenade. Réserver les poires et le liquide séparément.
3. Brosser toute la surface de chaque pain pita avec l’huile d’olive. Étendre la ricotta. Saupoudrer de romarin et de sel. Placer les poires sur le dessus. Garnir de fromage bleu ou de chèvre.
4. Cuire sur une grande plaque de cuisson jusqu’à ce que la croûte soit dorée et croustillante, environ 15 minutes.
5. Couper chaque pizza en 4 morceaux, saupoudrer de basilic et servir. Si désiré, brasser le reste du jus de grenade sur la pizza pour la rendre plus juteuse.