

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 6 portions



Pizza aux patates douces

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) patates douces américaines, cuites, en purée.
- 1 (350 g.) grande croûte à pizza aux fines herbes
- 1 tasse (90 g.) mozzarella râpé
- 1/2 (125 ml) poivron jaune, tranché finement
- 1/2 oignon rouge, tranché finement (J'ai pris deux échalotes françaises)
- 6 tomates raisins, coupés en quatre sur la longueur (J'ai pris les tomates que j'avais sous la main)
- 2 oz (60 g.) chèvre à l'ail et aux fines herbes, émietté
- Fines herbes fraîches, comme garniture (facultatif)

Marche à suivre :

1. Étaler la purée de patates douces sur la croûte à pizza. Recouvrir de mozzarella, de poivron, d'oignon, de tomates et de chèvre.
2. Préchauffer le four à 450 F (230 C).
3. Placer la pizza sur une tôle à biscuits sur la grille du bas, et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ 8 à 10 minutes.
4. Garnir de fines herbes fraîches et couper en pointes.