

Temps de cuisson : 15-20 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6



Pizza pesto à la roquette et ricotta

Pesto de roquette

- 2 tasses de roquette
- 1 tasse de kale
- ¼ tasse d'amandes moulues
- ¼ tasse de parmesan, râpé
- 2 gousses d'ail, émincées
- ½ c. thé de sel
- 1/3 tasse d'huile d'olive

Pizza

- Une boule de pâte à pizza
- ¾ tasse de ricotta
- 1 c. table de persil frais, haché
- 1 c. table de basilic frais, haché
- 1 c. table de miel
- Une pincée de flocons de piments
- Sel et poivre
- ½ boule de mozzarella (approx 1 tasse et demie)
- Une poignée de roquette
- Le zeste d'un citron
- Huile



Marche à suivre :

1. Dans un robot, mélanger tous les ingrédients du pesto sauf l'huile jusqu'à ce que tout soit réduit en petits morceaux.
2. Par la suite, à basse vitesse, verser l'huile en filet dans la préparation. Ne pas trop mélanger.
3. Mettre de côté.
4. Partir votre four à 500 F.
5. Dans un bol, mélanger la ricotta, le persil, le basilic, le miel, les flocons de piments. Saler et poivrer.
6. Rouler la pâte et la déposer sur une plaque à biscuits légèrement huilée.
7. Déposer le mélange de ricotta en laissant un rebord tout le tour.
8. Déposer ensuite un peu de pesto partout. Il vous en restera, conservez le au frigo.
9. Huiler légèrement les côtés de la pizza.
10. Déposer des gros morceaux mozzarella sur la pizza.
11. Enfourner de 15-20 minutes sur la grille du bas en surveillant pour ne pas qu'elle brûle.
12. Sortir du four et déposer de la roquette et le zeste de citron.
13. Servir immédiatement.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/11/pizza-pesto-a-la-roquette-et-ricotta.html>