



PIZZA AU CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- ¼ de chou rouge
- ½ pomme
- 1 petit oignon
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pâte à pizza
- 80 g de bûche de chèvre
- 4 figues séchées
- 1 c. à s. de cranberries séchées

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Lavez le chou et détaillez-le en lanières.

Coupez la pomme en dés.

Émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et ajoutez l'oignon, le chou et la pomme. Laissez cuire à l'étouffée pendant 20 mn.

Préchauffez le four à 200 °C.

Sur la pâte à pizza, déposez la poêlée de chou rouge, la bûche de chèvre émiettée, les figues séchées coupées en deux et les cranberries. Salez et poivrez.

Enfournez pour 20 mn environ à 200 °C. Servez chaud ou tiède.

N'hésitez pas à doubler voir à tripler la recette de garniture, à modifier vos ingrédients en ajoutant des noix ou en faisant chou rouge et camembert, par exemple...