

PIZZA

à la fleur d'ail

Une pizza estivale aux saveurs boréales et délicatement aillées.



Astuce Tournevent

Ajoutez des protéines (poulet, crevettes nordiques, etc.) ou une cuillère de pesto de fleur d'ail à la sauce avant la cuisson pour encore plus de saveurs !



20 MINUTES
Préparation



2 À 4 PORTIONS
Donne 1 pizza

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 2 à 3 c. à soupe d'huile de canola Tournevent
- ½ tasse de sauce à pizza ou de crème 35 %
- 4 à 6 tiges de fleur d'ail fraîches, coupées en petits tronçons
- 1 tasse de mozzarella ou cheddar fort râpé
- ¼ tasse de tomates cerises coupées en deux
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

-  Préchauffer le four à 450 °F (230 °C) et placer la grille au centre.
-  Abaisser la pâte à pizza sur une plaque de cuisson légèrement farinée. Badigeonner la surface avec l'huile de canola Tournevent.
-  Ajouter la sauce (ou la crème), puis répartir le fromage, les tomates cerises et les tronçons de fleur d'ail.
-  Assaisonner avec une pincée de sel et de poivre. Cuire au four pendant 12 à 17 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et le fromage bouillonnant et fondu.
-  Servir chaud avec un filet d'huile de canola Tournevent.

À cuisiner
avec votre
récolte
du jour !

