MINI PIZZAS À LA BERCE COMMUNE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
pâte à pizza du commerce ou maison	1 pièce
Feuilles et tiges tendres de berce	1 passoire (émincées finement)
coulis de tomate	1 boîte
de jambon	2 tranches (coupés en petits carrés)
Fromage rapé	100 gr
d'huile d'olive	1 filet
échalote	1 pièce (coupée en fines rondelles)
Oignon émincé	1 pièce
crème fraîche	1 boîte

Préparation

1. Préparer le coulis de tomates : faire fondre l'oignon dans l'huile d'olives et y ajouter ensuite le coulis de tomates, saler et poivrer. Laisser mijoter au moins une demi heure puis mixer.

2. Faire fondre les feuilles et les tiges de berces dans l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, saler et poivrer.

3. Découper des petits carrées dans la pâte à pizza. Y déposer une c.à.c. de coulis de tomates, une bonne c.à.s. de berce, une pincée de fromage rappé, quelques dés de jambon, quelques "anneaux" d'échalotes, et enfin un petit filet de crème fraîche.

4. Enfourner pendant 10 à 15 min à +-230°C

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025