



Pizza aux asperges



4 personnes



25 minutes

Ingrédients

- 300 g d'asperges vertes
- 1/2 oignon rouge tranché
finement
- 1 pâte à pizza du commerce (ou
faite maison)
- 200 g de fromage de chèvre frais
émietté
- 100 g de mozzarella râpée
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
sel et poivre

Retrouvez toutes
nos recettes :



Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Casser les bases ligneuses des asperges vertes, les peler légèrement et couper les tiges en biseau, en morceaux de 8 cm.
3. Les plonger dans une casserole remplie d'eau bouillante salée et les faire blanchir 2 min. Les rafraîchir immédiatement pour conserver leur vert éclatant et ensuite les déposer sur du papier absorbant.
4. Mélanger les morceaux d'asperges avec l'huile d'olive, les demi tranches d'oignons, le sel, le poivre et la pincée de piment.
5. Sur la pâte à pizza, disposer le fromage de chèvre et la mozzarella ainsi que le mélange d'asperges.
6. Enfournier pour 15 minutes.
7. Servir chaud, à température ambiante ou froid, avec une salade verte.