PIZZA FÊTE DES MÈRES

2 PORTIONS

1 H. 20 MIN

INTERMÉDIAIRE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Boulettes végétariennes Garden Gourmet

250 g de farine à pizza

1 sachet de levure sèche (7 g)

100 g de tomates cerises

1/4 poivron rouge

1/4 poivron jaune

2-4 cuillères à soupe de sauce tomate

1 sachet de roquette

2 cuillères à café d'origan séché

200 g de fromage végétalien râpé

150 ml d'eau

1 cuillère à café de sucre

5 g de sel

Rendez cette prochaine fête des mères plus douce (et plus savoureuse) avec nos délicieuses pizzas faites avec des boules végétariennes Garden Gourmet!

PRÉPARATION

1. Préparation de la pâte

Mélangez la farine avec la levure. Ajoutez l'eau, le sucre et le sel et pétrissez en une boule de pâte homogène.

2. Préparation des ingrédients

Laissez lever la pâte dans un récipient profond recouvert de plastique ou d'un torchon dans un endroit chaud pendant env. 1 heure. Préchauffez le four à 230°. Coupez en deux les tomates et les boules végétariennes et coupez les poivrons en petites lanières.

3. Préparation des pizzas

Aplatissez la pâte, l'étaler en 2 pizzas rondes. Transportez délicatement la pâte sur les plaques de cuisson et formez ensuite des pizzas en forme de cœur. Étalez la sauce tomate dessus, saupoudrez d'origan séché et saupoudrez de fromage sur le dessus. Répartissez les boulettes, les poivrons et les tomates sur les pizzas.

4. Cuisson des pizzas

Cuisez les pizzas à 230° en 5 à 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Garnissez de feuilles de roquette.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR