

## INGRÉDIENTS

100g d'épinards  
175 g de farine (à pizza)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Environ. 50 à 100 ml d'eau tiède  
5g de levure  
7g de sel  
1/2 paquet de Sensational Haché Garden Gourmet  
100g de tomates cerises  
1/2 poivron rouge  
1/2 poivron jaune  
1/2 oignon rouge  
100 g de fromage vegan râpé  
3 cuillères à soupe de sauce tomate à pizza (préparée)  
1 cuillère à soupe d'origan séché  
2 cuillères à soupe de graines de grenade  
Basilic frais

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Pas de déchets

En façonnant votre propre sapin de Noël, il n'y a pas de perte de pâte.



Surprenez vos invités cette année avec notre pizza en forme de sapin de Noël 100% plant-based préparée avec du Garden gourmet Sensational Hâché.

## PRÉPARATION

### 1. Préparation des épinards

Faites cuire les épinards avec une cuillère à soupe d'eau dans une poêle à feu moyen environ 1 min. tout en remuant.

Après la cuisson, passez les épinards sous l'eau froide pour garder la couleur et essorez. Enlevez l'excès d'eau et réduisez les épinards en purée jusqu'à consistance lisse.

### 2. Préparation de la pâte à pizza

Mélangez la farine avec la levure, la purée d'épinards, l'huile d'olive, l'eau et le sel dans un grand bol avec une spatule.

(La quantité d'eau à rajouter peut dépendre de la quantité d'eau dans la purée d'épinards, la pâte peut être molle et légèrement collante, sinon rajouter un peu d'eau ou de farine).

Pétrissez la pâte environ 8 à 10 minutes.

Remettez la pâte dans le bol, couvrez d'un torchon et laissez lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. (environ 1h30)

### 3. Préchauffer le four et couper les légumes

Préchauffez le four à 230°.

Coupez les légumes pour la "garniture": Coupez les poivrons en deux et coupez une moitié en travers en fines "guirlandes".

Coupez l'oignon en fines rondelles et les tomates en deux.

Coupez une étoile dans le poivron restant avec un emporte-pièce adéquat.

### 4. Préparez le Sensational Hâché Garden Gourmet

Avec le Sensational Hâché de Garden Gourmet, formez des boules (de la taille de petites tomates).

### 5. Construire le sapin de Noël

Mettez du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Aplatissez la pâte levée et façonnez-la en forme de sapin de Noël.

Commencez par former un triangle de pâte après quoi vous pourrez former 4 coins de part et d'autre et un tronc en bas (vous pouvez également couper les coins de pâte pour les rendre plus faciles à façonner).

### 6. Préparation de la pizza

Versez la sauce tomate sur les rebords du sapin de Noël, saupoudrez d'origan et répartissez le fromage sur la sauce tomate. Répartissez maintenant vos petites "guirlandes" de poivrons et d'oignons et de « boules de Noël » de tomates et de viande hachée sur la pizza.

### 7. Cuisson de la pizza

Cuisez la pizza au milieu du four préchauffé pendant 12 à 18 minutes selon votre four.

Décorez votre pizza avec un peu de paprika, des feuilles de basilic et quelques graines de grenade.