



Pizza au fromage de chèvre et aux légumes verts

INGRÉDIENTS

- ☐ Pâton à pizza
- ☐ Sauce tomate - 2 cuillères à soupe
- ☐ Fromage de chèvre : 4 à 5 tranches
- ☐ Épinards frais : une dizaine de feuilles
- ☐ Roquette : une poignée de feuilles
- ☐ Feuilles de basilic frais : 3 à 4 feuilles
- ☐ Huile d'olive



1



Déposez votre pâton sur la semoule et retournez-le sur place 2 à 3 fois.

2



Étalez votre pâton pour obtenir la taille souhaitée.

3



Placez votre disque sur la pelle à pizza.

4



Ajoutez 2 cuillères de sauce tomate.

5



Répartissez les feuilles d'épinard sur la sauce.

6



Disposez les tranches de fromage de chèvre de manière équilibrée.

7



Faites glisser la pizza sur la pierre chaude du four.

8



Une fois dorée, retirez la pizza du four et ajoutez votre roquette.

9



Ajoutez quelques feuilles de basilic frais.

10



Dégustez !