



Pizza verte à la cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte



Plat



15 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

Pâte à pizza :

- 600 g de farine
- 2 sachet de levure boulangère (16 gr)
- 2 pincée de sel
- 300 ml d'eau tiède
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour le pesto :

- 160 g d'épinards frais
- 1/2 pot de cancoillotte Le Francomtois Ail (250g)
- 100 ml d'huile d'olive
- 60 g Pignon de pain
- Sel et poivre

Pour la garniture:

- 1 petite botte d'asperges
- 1 petite de botte de radis
- Quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard
- 1 filet de cancoillotte Le Francomtois Ail



La préparation

Préparation de la pâte à pizza :

- Diluez la levure boulangère dans de l'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.
- Dans un bol, versez la farine, le sel, l'huile d'olive. Ajoutez la levure diluée.
- Pétrissez-le tout afin d'obtenir une boule.
- Couvrez avec un torchon et laissez lever 30 minutes au chaud.

Préparation du pesto :

- Dans le bol d'un blender, mixez les épinards frais, la cancoillotte, l'huile d'olive et le pignon de pain, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte à pizza sur une plaque recouvert de papier sulfurisé.
- Ajoutez le pesto d'épinard/cancoillotte.
- Ajoutez la garniture : asperges, jambon sec, radis et un filet de Cancoillotte à l'ail.
- Enfournez entre 30 min à 200°C.
- Pour servir, garnir de quelques feuilles de jeunes pousses d'épinard.