Pizza aux choux de Bruxelles, poire et fromage bleu

Les ingrédients

- 1 pâte à pizza fine et ronde HERTA
- 200g de choux de Bruxelles
- 200g de ricotta
- Le zeste d’1/2 citron
- 1 gousse d’ail
- 1 poire
- 50g de fromage bleu
- 50g de roquette
- Thym, miel, huile d’olive, amandes effilées

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C, avec la plaque à l’intérieur. Faites cuire les choux de Bruxelles dans de l’eau bouillante jusqu’à qu’ils soient al dente. Mélangez à la ricotta, zeste de citron, le thym, ail émincé, 1 càs. d’ huile d’olive, poivre et sel. Faites chauffer un filet d’huile d’olive et faites-y dorer légèrement les choux de Bruxelles. Ajoutez le miel et poursuivez la cuisson jusqu’à ce qu’ils soient bruns. Assaisonnez selon votre goût de sel et poivre. Coupez la poire en fines tranches, arrosez-les de jus de citron (sinon elles risquent de se décolorer).
- Sortez la Pâte à Pizza HERTA du réfrigérateur et déroulez-la avec le papier cuisson. Percez quelques trous dans le fond. Pliez les bords de la pâte
- Étalez la ricotta sur le fond et déposez dessus les choux de Bruxelles, les tranches de poire ainsi que le fromage bleu émietté. Salez et poivrez.
- Enfournez pendant 20 à 25 minutes. Sortez la pizza du four, ajoutez un peu d’ huile d’olive, les amandes effilées et de la roquette.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**