



Les plats principaux

Pizza primavera aux asperges

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
30 grammes de parmesan
1 cuillère à soupe de miel
200 grammes de ricotta
12 asperges vertes
1/2 citron (zeste)
huile d'olive
poivre noir
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Retirez les bases dures des asperges. Coupez-les en fines lanières et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aspergez d'huile les asperges, salez et mélangez bien le tout. Cuisez les asperges dans le four préchauffé pendant 5 minutes.

Entretemps mélangez la moitié de la ricotta, un bon filet d'huile d'olive et le zeste de citron dans un plat. Poivrez et salez.

Disposez les asperges grillées sur une assiette pour les faire refroidir un peu. Augmentez le four à 200°C.

Déposez la pâte à pizza sur la plaque de cuisson utilisée pour rôtir les asperges. Répartissez dessus le mélange de ricotta mais laissez libre un bord de 2,5 cm pour la croûte.

Saupoudrez avec le parmesan, répartissez les asperges dessus et terminez par un tour de moulin. Cuisez encore 10 à 12 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la croûte bien dorée.

Juste avant de servir terminez par le miel et une touffe de ricotta restante.

Ustensiles de cuisine

Four

