



Les plats principaux

Pointes de pizza aux carottes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
1 cuillère à café citron (de zeste)
1 brocoli (les fleurons)
4 carottes (râpées)
2 cuillères à café de miel
200 grammes de ricotta
1 cuillère à café d' aneth (séché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Blanchissez les fleurs de brocoli durant 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Mélangez la ricotta avec le zeste de citron, le miel et l'aneth. Salez et poivrez. Tartinez complètement la pâte avec le mélange de ricotta et coupez-la en 12 pointes de tarte.

Déposez les pointes de tarte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et garnissez chaque pointe de tarte avec de la carotte râpée jusqu'à 3 centimètres du bord. Complétez les bords avec du brocoli.

Enfournez durant 20-25 minutes dans un four préchauffé.

Ustensiles de cuisine

Four

