

## **Pizza verte**

On passe au vert ! Et même la pizza s'y met !

Le vert est de plus en plus présent dans notre cuisine et pas seulement à l'heure de la salade ! Aujourd'hui tout y passe depuis l'entrée jusqu'au plat et même certains desserts connaissent leur version avec des légumes inside.

Les choses changent doucement mais changent quand même et le vert va donc même se nicher dans les endroits les plus inattendus de nos plats. Et aujourd'hui je vous propose de faire passer au vert une pizza ! Une pizza avec une pâte sans gluten pour qu'elle puisse être partagée par tous, qui laisse la part belle aux légumes verts !

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---



[Imprimer](#)

Pizza verte

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 250 g de [pâte à pizza sans gluten](#)
- 1c. à café de [basilic coupé](#)
- 12 [asperges vertes](#)
- 90 g de [courgettes en rondelles](#)
- 90 g de [haricots verts extra-fins](#)
- 90 g de [fèves pelées](#)
- 2 boules de mozzarella
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- 1 filet d'huile d'olive

- Sel et poivre du moulin

### Instructions

1. Préchauffez votre four à 210°.
2. Coupez la mozzarella en fines tranches puis faites-la égoutter sur du papier absorbant.
3. Faites cuire les asperges, les courgettes et les haricots verts 3 minutes dans de l'eau bouillante, et versez-les dans un bol d'eau froide puis égouttez-les sur un papier absorbant. Faites de même pour les fèves durant 1 minute.
4. Etalez la pâte à pizza de manière à obtenir un cercle de pâte d'environ 25 cm de diamètre. Répartissez sur la pâte la mozzarella puis les légumes et saupoudrez le tout de parmesan. Terminez enfin en arrosant d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 15 à 18 minutes. Dégustez sans attendre.

---

Astuce : N'hésitez pas à effeuiller un peu de basilic frais par-dessus après cuisson.

---