

GREEN PIZZA, BALLS DE CHEVREAU & CHOU-FLEUR

Pour 4 personnes

Temps de réalisation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

INGREDIENTS :

PÂTE CHOU-FLEUR

Chou-fleur : 1/2 pièce

Oeuf : 2 pièces

Basilic sec : 10 g

Ail en poudre : 3 g

Origan sec : 3 g

Sel : 5 g

Piment d'Espelette : 5 g

FARCE ET GARNITURE

Coulis de tomates : 4 cl

Fromage râpé : 40 g

Chevreau haché : 150 g

Oignon : 1/2 pièce

Coriandre : 4 branches

Persil : 4 branches

Sel 10 g

Paprika : 5 g

Citron confit : 30 g

Roquette : 50 g

Huile d'olive : 5 cl

Olive verte : 10 pièces

Olive noire : 10 pièces

LA RECETTE :

PIZZA DE CHOU-FLEUR

Couper le chou-fleur en deux, puis à l'aide d'un petit couteau, couper les fleurettes en morceaux. Mixer ensuite à l'aide d'un blender. Dans un bol, cuire le chou-fleur mixé pendant 5 minutes au micro-ondes à puissance maximale afin de faire sortir l'humidité. Déposer le chou-fleur cuit dans un torchon et essorer à plusieurs reprises en pressant fort. Ajouter l'oeuf, le basilic sec, l'ail en poudre et l'origan. Assaisonner en sel et en piment d'Espelette. Bien mélanger. Façonner une boule et la déposer sur une plaque avec un papier cuisson. Écraser et étaler la pâte de chou-fleur et cuire 20 minutes à 150°

C.

FARCE ET GARNITURE

Éplucher et ciseler l'oignon, laver et ciseler la coriandre et le persil, hacher le citron confit. Dans un bol, mélanger le chevreau haché avec l'oignon, la coriandre, le persil et le citron confit. Ajouter l'œuf, puis assaisonner le tout de sel et de paprika. Réaliser ensuite des boulettes de 20 g et réserver. Cuire les boulettes à la poêle avec un peu d'huile d'olive environ 6 minutes. Recouvrir la pâte à pizza au chou-fleur avec du coulis de tomate, des olives noires et vertes, ajouter les boulettes, le fromage râpé et le faire fondre au four 5 minutes.

DRESSAGE

Ajouter la roquette au dernier moment sur la pizza, tailler des parts et déguster.