

Pizza à la crème, fenouil, parmesan et graines de sésame

Dans la rubrique intitulée "["La pizz' aux légumes de la semaine..."](#)"... cette fois-ci avec de réels légumes de saison... pour tout le monde! SURPRENANTE et EXCELLENTE!!!



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#)
- 1 gros bulbe de [fenouil](#)
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 3 c. à soupe graines de sésame noir
- 3 c. à soupe graines de sésame blanc
- 100 g de parmesan
- 1 botte de [ciboulette](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez le bulbe en fines tranches. Étalez la pâte à pizza puis la crème. Répartissez les tranches de fenouil, le parmesan, les graines de sésame puis la ciboulette. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enfournez environ 10 minutes dans le milieu du four préchauffé à 230°C. Vérifiez la cuisson et cuire encore à 200°C pendant environ 15 à 20 minutes.

Mes suggestions

- Une nouvelle rubrique: "["La pizz' aux légumes de la semaine..."](#)"
- Ajoutez un [oignon](#).
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pizza-a-la-creme-fenouil-parmesan-et-graines-de-sesame-62845679.html>

Par TitAnick - Publié dans : ["La pizz' aux légumes de la semaine..."](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)