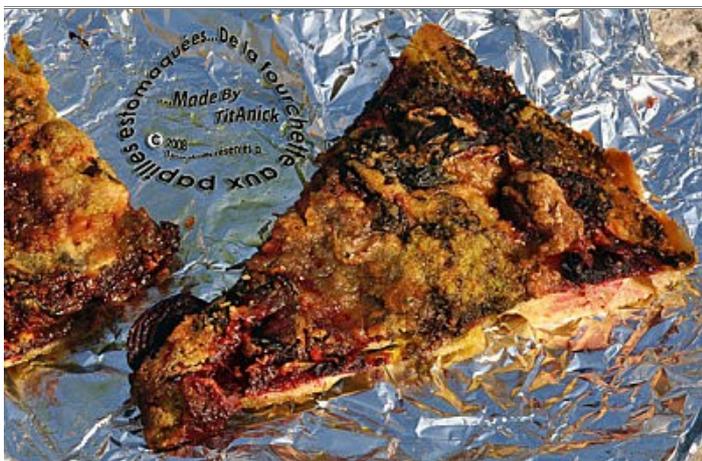


Pizza aux betteraves et à la roquette

Oui! Oui! Vous avez bien lu! Une pizza à la betterave! Originale cette petite invention de pizza pour la rubrique... [La pizz' aux légumes de la semaine...](#) que j'ai, avouons-le, carrément négligée!!! J'y ai ajouté le reste de [pesto de roquette aux noisettes et tome de brebis](#) que j'avais sous la main. On a mangée cette super pizza en pique-nique en Camargue en observant les flamants roses!



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#) de 250 à 350 g
- 6 à 8 [betteraves](#) de petite taille
- 100 g de [roquette](#)
- 100 g de parmesan
- 125 g de mozzarella
- 25 à 50 ml de [pesto de roquette](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites cuire les betteraves à l'eau sans les éplucher (Lire l'article intitulé : [Betteraves... choisir, modes de cuisson, conserver et idées recettes](#)). Une fois cuite épluchez-les et coupez-les en tranches fines.

Étalez la pâte à pizza. Enduisez-la de pesto de roquette (le pesto de roquette se fait très rapidement, vous pouvez utiliser pesto plus simple... exemple un [pesto de roquette à l'huile d'olive et à l'ail](#)). Répartissez la moitié des feuilles de roquette sur le pesto puis les tranches de betteraves. Répartissez ensuite le reste de la roquette, le parmesan puis la mozzarella. Assaisonnez. Arrosez très légèrement d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 230°C pendant 30 minutes puis à 200°C pendant 10 à 15 minutes. Couvrez la pizza si elle brunie trop rapidement. La cuisson est bonne lorsque la pâte se décolle facilement de la plaque. Laissez tiédir avant de déguster. Elle se consomme aussi froide... en photographiant les flamants roses au [Parc Ornithologique du Pont de Gau en Camargue](#).



Mes suggestions

- Lire la rubrique intitulé... [La pizz' aux légumes de la semaine...](#)
- [Pesto de roquette à l'huile d'olive](#)



- [Pesto de roquette aux noisettes et tome de brebis](#)



- Recette [pâte à pizza](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pizza-aux-betteraves-et-a-la-roquette-67238864.html>

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