

Pizza aux fanes de radis, vert de poireaux, oignon et chèvre

Une pizza aux fanes de radis et vert de poireaux pour la rubrique [La pizz' aux légumes de la semaine](#). Yabadabadou... l'ado a aimé cette pizza verte et sans viande!



Ingrédients

- 1 pâte à pizza de 250 à 350 g
- Les fanes de 2 belles bottes de [radis](#)
- 1 grosse poignée de [vert de poireaux](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 bûche de 200 g de chèvre
- 100 à 150 g de râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Rincez les fanes de radis et hachez-les finement. Épluchez l'oignon et tranchez-le. Rincez le vert de poireaux et hachez-le.

Dans une poêle anti-adhésive, faites cuire les fanes de radis dans un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Couvrez le temps que les fanes s'attendrissent.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée. Répartissez l'oignon tranché puis le vert de poireaux. Assaisonnez. Répartissez ensuite les fanes de radis puis la bûche de chèvre tranchée. Assaisonnez. Étalez le râpé. Arrosez très légèrement d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 230°C pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à ce que la pizza n'accroche plus à la plaque de cuisson. Couvrez la pizza si elle brunie trop rapidement. Laissez tiédir avant de déguster.

La prochaine que je vous dévoilerai sera au chou fleur!



Mes suggestions

- Lire la rubrique intitulé... [La pizz' aux légumes de la semaine...](#)
- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- Recette de [pâte à pizza](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-pizza-aux-fanes-de-radis-vert-de-poireaux-oignon-et-chevre-71037055.html>

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