

## Pizza aux oignons, céleri et chou fleur et cheddar

Comme mentionné dans l'article sur la [pizza aux fanes de radis, vert de poireaux, oignon et chèvre](#) pour la rubrique [La pizz' aux légumes de la semaine](#) voici une autre pizza un peu spéciale encore une fois et heureusement apprécié de l'ado de la maison légèrement récalcitrant à ce type de légume! Il aurait quand même préféré un peu de charcuterie avec...

### Ingrédients

- 1 [pâte à pizza](#) de 250 à 350 g
- Les [feuilles](#) de 4-5 branches de [céleri](#)
- 1 [chou fleur](#)
- 1-2 [oignons](#)
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- 150 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 200 g de râpé
- 100-150 g de cheddar
- 1 [œuf](#)
- Muscade
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Rincez les feuilles de céleri. Épluchez le(s) oignon(s) et tranchez-le(s). Détaillez de petites fleurettes de chou fleur.

Dans une casserole d'eau salée bouillonnante, faites blanchir les fleurettes pendant 5 minutes. Refroidissez les fleurettes.

Pendant ce temps, préparez la béchamel (→ [Préparation de la béchamel](#)) avec le beurre, la farine, le lait et la crème. Une fois la béchamel prise, ajouter le cheddar râpé et un œuf, la muscade. Mélangez vigoureusement (→ [Préparation de la sauce Mornay](#)). Assaisonnez. Réservez.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée. Répartissez les oignons tranchés. Assaisonnez. Répartissez ensuite la sauce Mornay. Répartissez les fleurettes de chou fleur. 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.

### 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](#)
- Recettes de [sauce béchamel](#) et de [sauce Mornay](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-pizza-aux-oignons-celeri-et-chou-fleur-71032635.html>

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