

## Pizza aux oignons, blettes, brousse câpres et marjolaine

*La pizza de la semaine! A priori, je vais tenter d'inventer un recette de pizza aux légumes par deux semaines!*



### Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#)
- Les feuilles d'une belle botte de [bledtes](#) (sauvages et/ou cultivées)
- 1 [oignon](#)
- 400 g de [brousse](#)
- 2 c. à thé de câpres
- 2 c. à soupe de [graines de courge séchées](#)
- 2 tiges de [marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étalez la pâte à pizza. Répartissez dans l'ordre l'oignon émincé, la montagne de feuilles de blettes finement hachées. Répartissez ensuite la brousse émiettée, les câpres, les graines de courge. Arrosez d'un bon filet d'huile d'olive. Salez poivrez. Effeuillez la marjolaine. râpez la muscade.

Enfournez dans le milieu du four dans un four préchauffé à 230°C.

### Mes suggestions

- Réservez les côtes de blettes pour une autre recette...
- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- 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-bledtes-brousse-capres-et-marjolaine-60699774.html>