

Pizza aux oignons, vert de poireaux, chou rouge, merguez...

Une pizza au chou rouge pour la rubrique [La pizz' aux légumes de la semaine](#). Belle et bonne... même les hommes l'ont aimée! Il faut avouer que l'ajout de merguez m'a sauvé. A mon avis elle est meilleure que la première!!! A découvrir dans quelques jours une pizza à la courge spaghetti et aux épinards.



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#) de 250 à 350 g
- 1 petit [chou rouge](#)
- 1 grosse poignée de [vert de poireaux](#)
- 1 [oignon](#)
- 200 g de râpé
- 200 ml de crème fraîche
- 6 à 8 baies de genévrier
- 2 à 4 merguez
- Sel et poivre

Coupez le chou en fines lanières. Épluchez l'oignon et tranchez-le finement. Rincez le vert de poireaux et hachez-le.

Étalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson enfarinée. Étalez la crème. Répartissez l'oignon tranché puis la moitié du vert de poireaux. Assaisonnez. Écrasez les baies de genévrier et répartissez sur les oignons. Répartissez ensuite le chou, le reste de vert de poireaux. 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 et que le chou se soit affaissé. Couvrez la pizza si elle brunie trop rapidement. Laissez tiédir avant de déguster. Elle se consomme aussi froide!

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...

