

Pizza aux oignons, vert de poireaux et merguez

La petite dernière... hyper simple à préparer pour la rubrique [La pizz' aux légumes de la semaine](#).



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#) de 250 à 350 g
- 4 merguez d'agneau
- 2 [verts de poireaux](#)
- 2 [oignons](#)
- 150 g de mozzarella
- 100 g de râpé
- 100 g de mascarpone
- 50 ml de crème liquide
- 2 belles branches de [marjolaine](#)
- Sel et poivre

Épluchez les oignons et hachez-les finement. Rincez les verts de poireaux pour les débarrasser de leur terre et hachez-les.

Étalez la pâte à pizza puis la crème mélangée à la mascarpone. Répartissez les oignons et les poireaux hachés puis les merguez coupées en petits tronçons. Répartissez le râpé puis la mozzarella tranchées finement et finalement les feuilles de marjolaine. Assaisonnez.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 230°C pendant 30 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!

Mes suggestions

- Lire la rubrique intitulé... [La pizz' aux légumes de la semaine...](#)
- Remplacez la mascarpone et la crème liquide par 150ml de crème fraîche épaisse.
- Recette de [pâte à pizza](#)



- 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-vert-de-poireaux-et-merguez-69614836.html>

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