

Pizza à la crème, choucroute, lardons, knacks...

Dans la rubrique intitulée "[La pizz' aux légumes de la semaine...](#)"... avec le chou à choucroute de l'AMAP! Il ne manquait que les oignons!!!



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#)
- 250 à 350 ml de Riesling (ou bière blonde)
- 75 à 100 ml de crème fraîche épaisse
- 5-10 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- ¼-½ c. à thé de baies de coriandre
- ¼-½ c. à thé de graines de cumin
- 1 branche de thym
- 100 g de poitrine fumée coupée en petits dés
- 2 knacks
- 350 à 500 ml de chou à choucroute
- 100 g de râpé
- Sel et poivre

Faites cuire à couvert, le chou dans le Reisling avec le laurier, la coriandre, les baies de genièvre, le cumin. Salez et poivrez. A la fin de la cuisson, lorsqu'il a perdu son croquant et qu'il est devenu translucide, déposez les knacks sur le chou et laissez reposer 5 à 10 minutes. Retirez les knacks et coupez-les en tranches. Étalez la pâte à pizza puis la crème. Répartissez la poitrine fumée, le chou cuit essoré, les knacks, le râpé. Salez et poivrez. Enfournez environ 10 minutes dans le milieu du four préchauffé à 230°C. Vérifiez la cuisson et cuire encore à 200-210°C pendant environ 15 à 20 minutes.

Mes suggestions

- Une nouvelle rubrique: "[La pizz' aux légumes de la semaine...](#)"
- Ajoutez un [oignon](#) haché.



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

