

Pizza à l'oignon, betterave, fromage cottage et fines herbes

Une troisième pizza à base de betteraves pour la rubrique [La pizz' aux légumes de la semaine](#). On l'a servi le WE dernier en compagnie de Joce, JF et Guirbec! J'ai trouvé du "fromage cottage" dans un Monoprix de Strasbourg. La dernière fois que j'en ai mangé, c'était à Montréal, il y a plus de 12 ans! Que de bons souvenirs!



Ingrédients

- 1 pâte à [pizza](#) de 250 à 350 g
- 1 petite [betterave](#)
- 1 [oignon](#)
- 100 g de crème fraîche
- 300-350 g de "cottage cheese"
- 2 belles branches de thym
- 2 belles branches de [marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites cuire la betterave à l'eau (→ [Betteraves... choisir, modes de cuisson, conserver et idées recettes](#)). Épluchez la betterave et coupez-la en fines tranches. Épluchez l'oignon et tranchez-le finement. Étalez la pâte à pizza. Répartissez la crème fraîche. Effeuiliez une branche de thym et une de marjolaine. Répartissez l'oignon tranché puis les betteraves. Répartissez ensuite le "fromage cottage" puis effeuillez la marjolaine et le thym. Assaisonnez. Arrosez légèrement d'huile d'olive. Enfouez dans le bas du four préchauffé à 200°C pendant environ 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

- Remplacez le "cottage cheese" par de la brousse, de la ricotta, du fromage frais, du fromage blanc...
- [Betteraves... choisir, modes de cuisson, conserver et idées recettes](#)
- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- Lire la rubrique intitulé... [La pizz' aux légumes de la semaine...](#)
- Recette de [pâte à pizza](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick

