



# LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

## PIZZA A LA BETTERAVE



### Ingrédients

- 2 betteraves cuites
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de piments doux
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne blond
- sel/poivre
- 1 pâte à pizza ([la recette ici](#))
- 1 boule de mozzarella
- 2 c à soupe de graines de sésame

### Préparation

- Épluchez l'oignon, hachez-le. Épluchez les gousses d'ail et hachez les aussi.
- Coupez les betteraves en dés.
- Mettez l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir les oignons et l'ail haché dans l'huile quelques minutes.
- Ajoutez le piment doux, remuez.
- Ajoutez les dés de betteraves et mélangez. Laissez cuire 2 minutes et mixez le tout
- Ajoutez le sucre, le sel le poivre mettez de nouveau 1 minutes sur feu doux.
- Étalez la pâte à pizza
- Reouvrir du coulis de betterave
- Parsemez de morceaux de mozzarella et de graines de sésame

Enfournez 10mn à 210 et dégustez