

# Pizza

## *printanière*



8 asperges vertes  
350 g de pâte à pizza in teglia  
précuite  
60 g de ricotta  
60 g de mozzarella râpée  
20 g de petits pois frais  
20 g de pois gourmands  
Feuilles d'épinards  
1/2 oignon rouge  
Thym  
Sel, poivre, baies roses

437

Préchauffe le four au maximum de sa puissance soit environ 250 à 280 °C. Fais cuire les petits pois et les pois gourmands dans l'eau bouillante salée. Fais-les refroidir dans de l'eau glacée et réserve. Sur la pâte précuite dans son moule, étale la ricotta jusqu'à la bordure. Ajoute la mozzarella. Enfourne à mi-hauteur (sur une pierre réfractaire) et fais cuire 5 min environ. Sorts la pizza et pose-la sur une grille. À l'aide d'une spatule, démoule-la délicatement, puis pose-la sur une planche à découper. Ajoute les petits pois et les pois gourmands, des feuilles d'épinards et l'oignon taillé en fines lamelles. Poivre et parsème de baies roses et de thym.