

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 1 H. 20 MIN INTERMÉDIAIRE

1 paquet de Boulettes
végétariennes Garden Gourmet

250 g de farine à pizza

1 sachet de levure sèche (7 g)

100 g de tomates cerises

1/4 poivron rouge

1/4 poivron jaune

2-4 cuillères à soupe de sauce
tomate

1 sachet de roquette

2 cuillères à café d'origan séché

200 g de fromage végétalien râpé

150 ml d'eau

1 cuillère à café de sucre

5 g de sel

Rends cette prochaine fête des mères plus douce (et plus savoureuse) avec nos délicieuses pizzas faites avec des boules végétariennes Garden Gourmet!

PRÉPARATION**1. Préparation de la pâte**

Mélange la farine avec la levure. Ajoute l'eau, le sucre et le sel et pétris en une boule de pâte homogène.

2. Préparation des ingrédients

Laisse lever la pâte dans un récipient profond recouvert de plastique ou d'un torchon dans un endroit chaud pendant env. 1 heure. Préchauffe le four à 230°. Coupe en deux les tomates et les boules végétariennes et coupe les poivrons en petites lanières.

3. Préparation des pizzas

Aplatis la pâte, l'étaler en 2 pizzas rondes. Transporte délicatement la pâte sur les plaques de cuisson et forme ensuite des pizzas en forme de cœur. Étale la sauce tomate dessus, saupoudre d'origan séché et saupoudre de fromage sur le dessus. Répartis les boulettes, les poivrons et les tomates sur les pizzas.

4. Cuisson des pizzas

Cuis les pizzas à 230° en 5 à 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées. Garnis de feuilles de roquette.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**