

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 53 MIN

👤 INTERMÉDIAIRE

100g d'épinards
175 g de farine (à pizza)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Environ. 50 à 100 ml d'eau tiède
5g de levure
7g de sel
1/2 paquet de Sensational Haché Garden Gourmet
100g de tomates cerises
1/2 poivron rouge
1/2 poivron jaune
1/2 oignon rouge
100 g de fromage vegan râpé
3 cuillères à soupe de sauce tomate à pizza (préparée)
1 cuillère à soupe d'origan séché
2 cuillères à soupe de graines de grenade
Basilic frais

ZUBEREITUNGSTIPPS

Pas de déchets

En façonnant ton propre sapin de Noël, il n'y a pas de perte de pâte.

Surprends tes invités cette année avec notre pizza en forme de sapin de Noël 100% plant-based préparée avec du Garden gourmet Sensational Hâché.

PRÉPARATION

1. Préparation des épinards

Fais cuire les épinards avec une cuillère à soupe d'eau dans une poêle à feu moyen environ 1 min. tout en remuant.

Après la cuisson, passe les épinards sous l'eau froide pour garder la couleur et essore.

Enlève l'excès d'eau et réduis les épinards en purée jusqu'à consistance lisse.

2. Préparation de la pâte à pizza

Mélange la farine avec la levure, la purée d'épinards, l'huile d'olive, l'eau et le sel dans un grand bol avec une spatule.

(La quantité d'eau à rajouter peut dépendre de la quantité d'eau dans la purée d'épinards, la pâte peut être molle et légèrement collante, sinon rajoute un peu d'eau ou de farine).

Pétris la pâte environ 8 à 10 minutes.

Remets la pâte dans le bol, couvre d'un torchon et laisse lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. (environ 1h30)

3. Préchauffer le four et couper les légumes

Préchauffe le four à 230°C.

Coupe les légumes pour la "garniture": Coupe les poivrons en deux et coupe une moitié en travers en fines "guirlandes".

Coupe l'oignon en fines rondelles et les tomates en deux.

Coupe une étoile dans le poivron restant avec un emporte-pièce adéquat.

4. Préparation du Sensational Hâché Garden Gourmet

Avec le Sensational Hâché de Garden Gourmet, forme des boules (de la taille de petites tomates).

5. Construire le sapin de Noël

Mets du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Aplatis la pâte levée et façonne-la en forme de sapin de Noël.

Commence par former un triangle de pâte après quoi tu pourras former 4 coins de part et d'autre et un tronc en bas (tu peux également couper les coins de pâte pour les rendre plus faciles à façonner).

6. Préparation de la pizza

Verse la sauce tomate sur les rebords du sapin de Noël, saupoudre d'origan et répartis le fromage sur la sauce tomate. Répartis maintenant vos petites "guirlandes" de poivrons et d'oignons et de « boules de Noël » de tomates et de viande hachée sur la pizza.

7. Cuisson de la pizza

Cuis la pizza au milieu du four préchauffé pendant 12 à 18 minutes selon votre four. Décore votre pizza avec un peu de paprika, des feuilles de basilic et quelques graines de grenade.

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

[Garden Gourmet Switzerland](#) > [Recettes](#) > [Pizza Vegan en forme d'arbre de Noël](#)