

## PIZZA AUX CHOUX DE BRUXELLES



### Ingrédients pour 1 pizza :

#### PÂTE :

- ✦ 9 g de levure boulangère
- ✦ 250 g de farine
- ✦ 5 g de sucre
- ✦ 1 pincée de sel
- ✦ 1 pincée de poivre
- ✦ 2 c. à soupe d'huile d'olive

#### GARNITURE :

- ✦ 500 g de choux de Bruxelles
- ✦ 200 g de soja cuisine
- ✦ ½ c. à café de sel
- ✦ ½ c. à café de poivre
- ✦ 1 oignon rouge
- ✦ 20 g de miel
- ✦ 12 g de vinaigre balsamique

1

Préparer la pâte à pizza. Dans un petit bol, délayer la levure dans 120 g d'eau tiède. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et le poivre. Ajouter la levure délayée, l'huile d'olive. Pétrir petit à petit à la main pour former une boule de pâte homogène.

2

Etaler la pâte en un grand ovale à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

3

Préchauffer le four à 180°C.

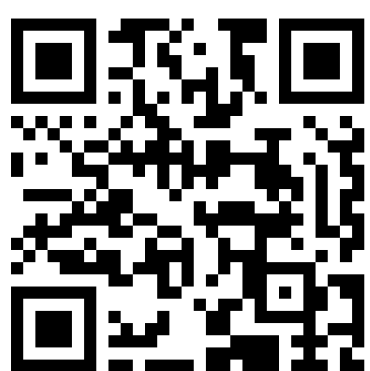
4

Préparer la garniture. Dans un bol, mélanger le soja cuisine, le sel et le poivre. Etaler cette préparation sur la pâte. Laver les choux de Bruxelles, couper la base, puis les émincer finement. Les répartir sur la pizza. Dans un bol, mélanger l'oignon coupé en rondelles, le miel et le vinaigre balsamique.

5

Disposer les rondelles sur la pizza.  
Enfourner 25 minutes.

*Partagez-nous votre photo par mail ou sur les réseaux*



Commandez vos  
légumes bio juste ici



[www.loiseliere.com](http://www.loiseliere.com)  
[contact@loiseliere.com](mailto:contact@loiseliere.com)