

Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

Croûte de chou-fleur

1 sac de **Chou-fleur en riz Arctic Gardens**,
blanchi et refroidi

250 ml de parmesan râpé finement

1 œuf

15 ml de pesto

Garniture

1 oignon tranché finement

2 pommes de terre rattes tranchées finement

125 ml de crème fraîche

250 ml de fromage suisse râpé

Mini-pizza avec une croûte de chou-fleur et parmesan

méthode

- Préchauffer le four à 400°F.
- Dans un grand bol, bien mélanger le chou-fleur, le parmesan, l'œuf et le pesto.
- Déposer un emporte-pièce sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier parchemin, ajouter une grosse cuillère de pâte au chou-fleur et presser fermement en formant une pâte d'épaisseur de 1 cm. Ajouter les fines tranches de rattes et réserver.
- Dans une poêle chaude et huilée, faire revenir l'oignon pendant quelques minutes afin d'obtenir une belle coloration. Réserver.
- Déposer quelques tranches de pommes de terre sur la croûte.
- Ajouter les oignons caramélisés.
- Ajouter une cuillère de crème fraîche et parsemer de fromage suisse.
- Déposer au four et cuire environ 30 minutes.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE

INSPIRÉE PAR

La Tablée des Chefs

Arctic Gardens®

Bonduelle