La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Pizza crevettes brocoli au Pesto au Basilic Bio

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- *1 pâte à pizza maison (300 g)*
- *120 g de Pesto au Basilic Alélor Bio*
- *2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse*
- *1 brocoli*
- *50 g de parmesan*
- *10 grosses crevettes*
- *5 tomates cerise*
- *½ boule de mozzarella*
- *1 filet d'huile d'olive au basilic*
- *poivre*

Etapes :

- Laver et séparer les bouquets du brocoli, puis les séparer en deux et les faire cuire 10min à la vapeur.
- Étaler votre pâte à pizza sur une plaque huilée allant au four.
- Répartir sur la pâte la crème fraîche épaisse.
- Saupoudrer par-dessus le parmesan.
- Étaler ensuite une belle couche de Pesto au Basilic Bio (les amateurs peuvent également mélanger du Pesto à la Tomate Bio pour un goût plus relevé).
- Disposer joliment les crevettes décortiquées et nettoyées.
- Ajouter les bouquets de brocoli cuits.
- Couper les tomates cerises en deux et les répartir également sur la pizza.
- Couper la mozzarella en petit dés et répartir également sur le dessus.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive au basilic et poivrer légèrement.
- Faire cuire à 220°C pendant 20min.
- Vérifier régulièrement la cuisson de la pâte, le dessous doit être légèrement croquant et rester doré.