

PIZZA AUTOMNALE

(à base de patate douce)

Les ingrédients

Pour 2-3 personnes

1 grande patate douce
ou 2 moyennes

Champignons, oignons, brocoli ou
autre garniture de votre choix

Sauce tomate

Mozzarella

Herbettes de votre choix

1. Épluchez la patate douce et faites la cuire dans l'eau ou à la vapeur jusqu'à l'obtention d'une consistance molle.
2. Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons, les oignons, et/ou toute autre garniture qui vous plaira pour la pizza (nous on essaie de rajouter un brocoli, on verra ce que ça donne !).
3. Une fois cuite, écrasez la patate douce sur un papier sulfurisé pour lui donner la forme d'une pizza fine.
4. Ajoutez la sauce tomate, vos garnitures et la mozzarella.
5. Assaisonnez selon votre envie.
6. Et hop au four à 200°C pendant 25 à 30 minutes.

