# Pizza printanière

Imprimer

Commenter

Préparation: **120**

**Ingrédients**
**1**

- Pour la pâte:
- 4 c. à s. de farine de riz blanc
- 2 c. à s de fécule de pommes de terre
- 2 c. à s d'eau
- 1/2 c. à s d'huile d'olive
- Pour la garniture :
- 3 asperges vertes
- 1 courgette

- 10 amandes
- 2 c. à c. de sirop d'érable
- 1 c. à c. de sauce Tamari
- 1 c. à c. de purée d'amandes blanches

1. Tout d'abord pour réaliser la pâte, remplissez la cuve d'1/3 d'eau, portez l'eau à ébullition.
2. Pendant ce temps-là, dans un saladier mélangez les ingrédients nécessaires à la réalisation de la pâte. Versez ensuite la pâte dans le moule que vous pouvez huiler au pinceau au préalable. Posez le moule sur la panier et patientez environ 40 minutes.
3. Quand la pâte est presque cuite, démoulez-la sans vous brûler et réalisez une boule à la main. Aplatissez-la à la main ou à l'aide d'un rouleau pâtissier.
4. Posez maintenant sur le panier du vitaliseur les asperges et la courgette coupée en petits cubes afin de les faire cuire quelques minutes ( al dente ou plus cuits entre 3 et 5 minutes).
5. Mettez la poêle à chauffer ( sans matière grasse) et déposez-y votre pâte ( comme une sorte de crêpe), faites-la revenir des deux côtés.
6. Disposez-la ensuite dans l'assiette.
7. Faites maintenant faire un aller retour à vos cubes de courgette, une fois cuits, dans la poêle.
8. Tartinez une petite cuillère à café de purée d'amandes blanches sur la pâte. Déposez ensuite les cubes de courgette dorés à la poêle, l'asperge ( que vous également faire revenir à la poêle) et concassez quelques amandes que vous jetterez dans la poêle éteinte mais encore chaude. Versez le sirop d'érable et la sauce tamari, remuez bien ( il faut que les amandes caramélisent mais ne grillent pas). Disposez maintenant tous vos éléments dans l'assiette et savourez.

*Quand le moelleux de la pâte rencontre la délicatesse des asperges et le croquant des amandes caramélisées.*

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte