

Pizza à la polenta avec légumes et Noix Jurassic



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

Base pizza polenta

- 400 ml de bouillon de légumes
- 200 g de polenta
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel

Garniture

- 300 g Noix Jurassic
- 20 ml de tomates passées
- Origan
- 4 champignons
- 12 olives
- 1 poivron
- 4 tranches de jambon cuit

Étapes de la préparation

Portez le bouillon de légumes à ébullition et incorporez-y la polenta en remuant vivement tout en ajoutant un filet d'huile d'olive.

Assaisonnez à votre goût avec du sel et de la noix de muscade et laissez gonfler un petit moment.

À l'aide d'une spatule, étalez la polenta sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Tartinez la pizza à la polenta de sauce tomate et recouvrez-la des légumes coupés.

Râpez la Noix Jurassic sur le dessus et faites cuire au four préchauffé à 200°C pendant environ 10 minutes.