

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 30 MIN

👤 MOYENNE

1/2 paquet de Sensational Haché
Garden Gourmet

175 g de farine à pizza

1 càs d'huile d'olive

Environ 50 à 100 ml d'eau tiède

5 g de levure

7 g de sel

100 g de tomates cerises

1/2 poivron rouge

1/2 poivron jaune

1/2 oignon rouge

100 g de fromage végétalien râpé

1 càs d'origan séché

3 càs de sauce tomate pour pizza
(prête à l'emploi)

2 càs de graines de grenade

Quelques feuilles de basilic frais

Surprenez vos invités (et le Père Noël!) cette année avec notre pizza sapin de Noël aux légumes, faite avec le Sensational Haché de Garden Gourmet.

PRÉPARATION

- 1.** Faites cuire les épinards en les remuant dans une poêle avec une cuillère à soupe d'eau à feu moyen pendant environ 1 minute. Une fois cuits, rincez les épinards dans une passoire sous un filet d'eau froide. Pressez les épinards pour éliminer tout excès d'eau avant de les broyer avec un mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 2.** Préparez la pâte en mélangeant la farine, la levure, la purée d'épinards, l'huile d'olive, l'eau et le sel dans un grand saladier (la quantité d'eau à ajouter dépendra de la quantité d'eau contenue dans la purée d'épinards). Mélangez jusqu'à obtenir une pâte légèrement molle et légèrement collante (si nécessaire, ajoutez un peu plus d'eau ou de farine pour ajuster la consistance).
- 3.** Pétrissez la pâte à la main pendant 8 à 10 minutes. Replacez la pâte dans le saladier, couvrez avec du film alimentaire, mettez au réfrigérateur et laissez lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- 4.** Préchauffez le four à 230°C. Coupez les poivrons en deux et formez de fines "guirlandes" avec 3 moitiés de poivrons. Coupez ensuite l'oignon en fines demi-rondelles, puis les tomates en deux. Découpez une étoile dans la moitié de poivron restant à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile de Noël.
- 5.** Façonnez de petites boules de taille similaire à celle des tomates cerises avec le Sensational Haché, et créez un tronc pour votre arbre de Noël. Préparez une plaque de cuisson en la recouvrant de papier sulfurisé.
- 6.** Sortez la pâte du réfrigérateur et placez-la sur une surface légèrement farinée recouverte de papier cuisson. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'aplatir, puis donnez-lui la forme d'un sapin de Noël. Un conseil : commencez par former un triangle avec la pâte, puis créez 4 coins de chaque côté et un tronc en bas (vous pouvez également couper les coins de la pâte pour faciliter le façonnage).
- 7.** Créez la base de la pizza en étalant la sauce tomate à l'intérieur du contour de l'arbre de Noël de la pizza. Saupoudrez d'origan et répartissez le fromage sur la sauce tomate. Disposez des motifs de "guirlandes" avec les poivrons et les oignons, de "boules de Noël" en utilisant les tomates et les boulettes viande hachée. Enfin, placez le morceau de poivron en forme d'étoile au-dessus de la pizza.
- 8.** Enfourez la pizza en forme d'arbre de Noël et chauffez pendant 12 à 18 minutes. Sortez du four et décorez avec des feuilles de basilic et des graines de grenade.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**

[Garden Gourmet Belgium](#) > [Recettes](#) > [OH PIZZA DE NOËL](#)