

metro



Pizza à la goberge et sauce rosée

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 7 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Pâte à pizza de 30 cm (12 po)

- 30 ml (2 c. à soupe) Huile d'olive

- 50 g 1/2 sachet de préparation à sauce pour pâtes rosée

- 250 ml (1 tasse) Lait

- 8 ml (1 1/2 c. à thé) Beurre

- 340 g Goberge à saveur de crabe en flocons hachée

- 1/2 Oignon rouge, émincé

- 1 Poivron, en cubes

- 125 ml (1/2 tasse) Brocoli en fleurons

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Badigeonner la pâte à pizza d'huile et faire cuire 5 minutes. Réserver.

Dans une casserole, verser la moitié du sachet de sauce. Incorporer le lait et le beurre et porter à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux et poursuivre la cuisson 3-4 minutes.

Ajouter la goberge et répartir sur la pâte à pizza.

Ajouter l'oignon, le poivron, le brocoli, les champignons et l'aneth.

Recouvrir de fromage et faire cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pour gratiner, mettre le four à «gril» quelques secondes.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

125 ml Champignon, tranchés
(1/2 tasse)

80 ml Aneth frais haché ou 30 ml (2 c. à soupe) aneth
(1/3 tasse) séché

250 ml Fromage mozzarella, râpé
(1 tasse)

Accords bières et mets



Saveur légère et rafraîchissante

Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
