

2,29€
pers.*

Nos recettes

**à PRIX
ENGAGÉS**

MAI



PIZZA PRINTANIÈRE



biocoop

PIZZA PRINTANIÈRE

Nos recettes
à PRIX
ENGAGÉS


COÛT/PERSONNE*
2,29 €

—
DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS : 1 pâte à pizza Bio Bleud, 80 g de houmous lentille corail-carotte L'atelier V, **70 g de fromage de brebis Biocoop**, 1 botte de radis, 1 concombre, 5 cc de vinaigre balsamique Antiche Fattorie Vandelli, 1cs d'huile d'olive Elisa, 2 échalotes, sel, poivre

- 1** Préchauffez votre four à 210 °C.
- 2** Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 3** Cuire la pâte à blanc, environ 15 min, préalablement recouverte de billes de cuisson, riz ou haricots secs pour empêcher la pâte de gonfler.
- 4** Pendant ce temps, rincer et couper les radis en rondelles, peler et découper le concombre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un économe, émincer les échalotes et émietter la fêta.
- 5** Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre pour réaliser une vinaigrette.
- 6** À la sortie du four, étaler le houmous, répartir les légumes, la feta et la vinaigrette puis déguster immédiatement accompagné d'une salade.

* Prix moyen constaté en mars 2022, selon une liste de produits balisés en magasin.

biocoop

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102 Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 03/2022.

