

zeste

Pizza au fromage cottage

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **20 min**

Repos **30 min**

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le fromage cottage, l'origan et le basilic. Assaisonner. Transférer le tout dans un coton fromage, attacher avec une ficelle et suspendre pendant 30 minutes afin d'en faire ressortir l'excédant d'eau.
2. Pendant ce temps, cuire les fleurettes de brocoli dans une casserole d'eau bouillante salée. Les drainer, les refroidir et les assécher. Réserver.
3. Préchauffer le four à 425°F. Rouler la pâte à pizza sur un plan de travail préalablement enfariné (il est préférable que la croûte soit roulée assez mince). La déposer sur une plaque à pizza légèrement huilée. Réserver.
4. Étendre la sauce tomate sur la pâte à pizza. Ajouter les pepperonis sur le dessus. Retirer le fromage cottage du coton fromage et l'émietter sur les pepperonis. Ajouter les tomates cerises, les olives, les brocolis et parsemer de parmesan frais. Assaisonner de quelques tours de poivre du moulin.
5. Enfourner pendant 20 minutes sur la grille du bas ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et se décolle facilement de la plaque.
6. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes avant de servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

165 ml (5/8 tasse) de fromage cottage, bien drainé

5 ml (1 c. à thé) d'origan séché

30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais, ciselé

Sel et poivre du moulin (au goût)

1 petite tête de brocoli, coupé en fleurettes

Farine tout usage (quantité suffisante)

1 boule de pâte à pizza au blé entier

125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate maison ou du marché

250 ml (1 tasse) de pepperonis tranchés minces

250 ml (1 tasse) de tomates cerises, coupées en deux

65 ml (1/4 tasse) d'olives vertes, coupées en rondelles

125 ml (1/2 tasse) de parmesan frais râpé

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

