

Pizza noix de st jacques

pour une pizza moyenne:

LA PÂTE: 350g de farine d'epautre / 210ml [d'eau filtrée](#) / 1 càc de levure instantanée / 1 càc de sucre / 1 càc de sel / 2 càs d'huile d'olive

LA GARNITURE: 150g de champignons shii take / une dizaine de noix de St Jacques / 6 tomates pelées / 1 oignon rouge / [huile d'olive cuisiline à la coriandre](#) / 2 càs de sojasun cuisine / Du gruyere rapé / du parmesan / ciboulette

- Préparer la pâte à pizza dans la MAP programme pâte seule (1h30)
- Cuire les CSJ dans [l'huile cuisiline](#) chaude. 1mn à peine de chaque coté. Saler et poivrer. Reserver
- Emincer l'oignon rouge et le faire rissoler dans [l'huile cuisiline](#) chaude. Reserver
- Faire revenir les champignons dans [l'huile chaude](#) et y ajouter les tomates tranchées.
- Sortir la pâte et l'étaler dans [le moule silicone spécial pizza](#) (lien dédié à Gisou...)
- Préparer la pizza: en superposant d'abord la crème sojasun puis les tomates/champignons, les CSJ, l'oignon, le gruyère rapé, le parmesan et la ciboulette
- 30mn à four chaud 220°



Et avec la part de mon chéri en moins...

