

Pizza aux crevettes et au pesto



Préparation : 5 minutes

Temps total : Moins de 30 minutes

Portions : 4 portions

³⁵/₁₇ 1 croûte à pizza de blé entier

³⁵/₁₇ 45 ml (3 c. à soupe) de pesto du jardin Le Grand

³⁵/₁₇ 1 oignon , émincé

³⁵/₁₇ 1 poivron rouge , émincé

³⁵/₁₇ 24 crevettes , cuites et décortiquées

³⁵/₁₇ 12 asperges , blanchies et coupées en tronçons

³⁵/₁₇ 75 ml (1/3 tasse) de copeaux de parmesan

³⁵/₁₇ Sel et poivre , au goût

Méthode

1. Préchauffer le four à 230oC (450oF).
2. Garnir la croûte à pizza de pesto.
3. Ajouter l'oignon et le poivron.
4. Répartir uniformément les crevettes et les asperges.
5. Parsemer de copeaux de parmesan et assaisonner au goût.
6. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le parmesan commence à se colorer.
7. Servir aussitôt avec une salade si désiré.