

Pizza manioc au Jambon et Fromage

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

25 min

Personnes

4

Ingrédients

Pour la pâte à pizza

500g de chair de manioc
100g de farine de manioc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Pour la garniture

50g de concentré de tomate au basilic
100g de dés de jambon
Fromage râpé
3 piments végétariens

Préparation

Peler le manioc et le couper en quatre.
Retirer la fibre centrale.
Cuire à l'eau ou à la vapeur.
Laisser refroidir.
Mixer la chair de manioc.
Ajouter la farine de manioc, le sel et l'huile d'olive.
Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne souple et se décolle facilement du bol.
Étaler la pâte et la précuire 15 minutes à 180°C.
Garnir la pizza de sauce tomate, fromage et jambon.
Enfourner 10 minutes à 200°C.
Servir chaud accompagné d'une salade verte.

Bonne dégustation !

Environ **1,75€** 
PAR PERSONNE