

[Choux Pizza – Potimarron.com](http://Potimarron.com)



N'oubliez pas de suivre mes aventures en avant première sur mon Instagram -> [#ChefBibi](https://www.instagram.com/ChefBibi)

Nouvelle recette en collaboration avec Potimarron.com et pour ce 1er Avril nous avons décidé de faire une blague à tous les récalcitrants des légumes et amateurs de Junk Food.

Cette Pizza Choux-Fleurs vous réglera et fera le bonheur de votre Docteur, sans que vous ne trouviez rien à redire niveau

gustatif ☐

Les enfants se laisseront facilement berner par cette jolie tranche de pizza quand les plus grands apprécieront pouvoir se faire plaisir sans culpabiliser.

Cette idée ingénieuse je l'ai emprunté à [Jujube en cuisine](#), qui si je ne m'abuse l'a elle-même emprunté à une autre blogueuse.

L'exemple même de ce que je considère comme l'apogée de la cuisine : le partage !

Loin de moi l'idée de vous faire un copier-coller de sa recette, j'ai adapté les ingrédients à mes goûts et surtout utilisé le chou-fleurs en tranches un peu plus épaisses.

Avec Potimarron.com et leurs généreux [choux-fleurs locaux](#) il ne fallait pas se priver ☐



La principale difficulté de la recette est la découpe du chou-fleurs cru, il vous faudra être délicat pour découper à l'aide d'un couteau à pain de jolies tranches qui ne se cassent pas. En ce qui me concerne je n'ai obtenu que 3 belles tranches, les deux extrémités s'étant décomposées en petits morceaux.

Pensez à ne pas gaspiller le reste du chou-fleurs, faites le simplement cuire à la vapeur pour le déguster en accompagnement ou en salade.

J'espère que cette nouvelle idée pour travailler les produits frais et de saison vous donnera à la fois l'envie de passer

derrière les fourneaux et de faire appel à vos producteurs locaux : Potimarron.com

N'oubliez pas que le bonheur et la santé commencent dans l'assiette ☐



Ingrédients :

- * 1 chou-fleurs
- * 250gr Scamorza fumé (fromage italien fumé)
- * 100gr de Roquefort ou Bleu d'Auvergne
- * 1 pot de sauce tomate
- * 4 à 5 tomates cerises
- * 6 à 8 tranches de Copa ou autre charcuterie
- * sel/poivre
- * Quelques feuilles de Sauge fraîche

I) Dans votre chou-fleurs cru découpez à l'aide d'un couteau à pain denté des tranches larges et plutôt épaisses. Ne soyez pas paniqué la première et dernière tranches seront certainement trop fragiles, une fois au coeur du chou-fleurs le pied aide à maintenir l'ensemble. Une fois vos tranches

obtenues déposez-les sur une feuille de papier cuisson et découpez un peu la base du pied restante si vous pensez que cela restera trop dur sous la dent même une fois cuit.

II) Badigeonnez généreusement vos tranches de sauce tomate, choisissez une sauce tomate plutôt épaisse pour apporter de la consistance à votre plat.

III) Découpez en tranches le fromage fumé, en carré le bleu et en deux les tomates cerises.

IV) Déposez quelques tranches de Copa, puis le fromage et les tomates cerises afin de recouvrir entièrement la tranche de choux-fleurs. Puis enfournez le tout à 180° pendant 20 à 30 minutes. La garniture doit être cuite et bien dorée et le choux-fleurs cuit à coeur mais encore légèrement croquant pour qu'il se tienne au moment de servir.

Vous pouvez une fois sortie du four arroser le tout d'huile d'olives et/ou de parmesan râpé pour un peu plus de gourmandise.

