

Pizza de patate douces

Pour 1 pizza individuelle

1 pâton de pâte à pizza

2 cuil à soupe de ricotta

1 cuil à café de mélange d'épice cajun

1 cuil à café de sirop d'érable

1 patate douce

Graines de courges

Préchauffez le four à 225°C.

Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Pelez la patate douce et coupez-la en fines rondelles puis faites les cuire 5 minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez-les et réservez.

Mélangez la ricotta avec le sirop d'érable et les épices cajun puis étalez ce mélange sur la pâte à pizza.

Disposez les rondelles de patate douce sur la pizza, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis parsemez-les de graines de courge.

Enfournez à 225°C pendant 20 minutes.