

Pizzettes au fenouil et houmous de carotte

Pour 4 pizzettes

1 pâton de [pâte à pizza](#) (170g)

4 cuil à café de houmous de carottes

1 petit fenouil

1 cuil à café de graines de fenouil

Préchauffez le four à 225°C.

Divisez le pâton en 4 morceaux égaux, donnez-leur la forme d'une boule et étalez-les. Déposez vos quatre disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Lavez le fenouil, retirez le cœur dur et coupez-le en lamelles.

Étalez 1 cuillère à café de houmous de carotte sur chaque pizzette. Répartissez les lamelles de fenouil par dessus, badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau puis parsemez-les de graines de cumin.

Enfournez à 225°C pendant 15 minutes.