

# *Pizza blanche aux pousses de chou kale et son couli de roquette*

## *Pour 1 pizza*

*1 sachet de [préparation pour pizza bio](#)*

*140ml d'eau tiède*

*1 cuil à soupe d'huile d'olive*

### *garniture*

*200g de fromage blanc*

*65g de fromage de chèvre frais*

*1 cuil à soupe d'huile d'olive*

*sel, poivre*

*1 oignon rouge*

*pousses de chou kale*

*2 tranches de coppa*

*2 œufs*

### *coulis roquette-fenouil*

*1 poignée de feuilles de roquette*

*1 pincée de graines de fenouil*

*2 cuil à soupe de crème liquide*

*21 cuil à café de jus de citron*

*1 cuil à café d'huile d'olive*

Coulis de roquette et graines de fenouil: lavez et séchez les feuilles de roquette.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole, quand l'eau arrive à ébullition plongez-y les feuilles de roquette et les graines de fenouil, laissez bouillir pendant 1 minute puis égouttez en prenant soin de garder un peu d'eau de cuisson.

Pour finir mixez les feuilles de roquette avec la crème, le jus de citron et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, rectifiez l'assaisonnement si il le faut, ajoutez l'huile d'olive et réservez.

Préparez la pâte à pizza: Versez 1 sachet de préparation pour pizza dans le bol du robot, ajoutez 140ml d'eau et 1 cuil à soupe d'huile d'olive, pétrissez environ 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène et souple, formez une boule et laissez-la reposer 15 minutes sous un torchon humide.

Etalez la pâte et laissez-la de nouveau reposer 15 minutes.

Garniture: Mélangez le fromage blanc avec le fromage de chèvre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez à votre gout.

Epluchez et émincez l'oignon rouge, faites le revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il commence à se colorer. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 220°C.

Etalez la garniture au fromage blanc sur la pâte à pizza puis répartissez l'oignon rouge émincé et la coppa coupée en morceaux, répartissez les pousses de chou kale et enfournez à 220°C pendant 20minutes. 5 minutes avant la fin de la cuisson cassez les œufs au centre de la pizza,

Servez chaud accompagné du coulis de roquette aux graines de fenouil.