

CHOU ROUGE FAÇON PIZZA



2 PERSONNES



1 HEURE

1 quart de chou rouge
1 demie pomme
1 petit oignon
1 cuiller à soupe d'huile
d'olive

1 pâte à pizza
80 g de bûche de chèvre
4 figues séchées
1 cuiller à soupe de
cranberries séchées

Laver le chou et détailler en lanières.
Couper la pomme en dés.
Emincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et ajouter l'oignon, le chou et la pomme. Cuire à l'étouffée pendant 20 mn.

Préchauffer le four à 200°C.
Sur la pâte à pizza, déposer la poêlée de chou rouge, la bûche de chèvre émiettée, les figues séchées coupées en deux et les cranberries.

Saler et poivrer.
Enfourner pour 20mn environ à 200°C.

Servir chaud ou tiède.