

Pain de chou fleur à la bolognaise en pâte à pizza.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Préparation sauce végétarienne sans allergène façon bolognaise en poche 5 kg VIVIEN PAILLE	~
0.2	Bouillon de légumes BIO déshydraté en boîte 1 kg KNORR	0208647
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
1	Pâte à pizza	~
2 PCE	Choux fleurs	~
0.25	Fromage râpé	~

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre le bouillon de légumes.
- 2 Parer le chou-fleur, le cuire entier dans le bouillon de légumes. Contrôler à la pointe de couteau la cuisson du chou-fleur. Rafraichir
- 3 Etaler la pâte à pizza napper de sauce bolognaise.
- 4 Déposer au centre le chou-fleur entier tailler en trois épaisseur égale napper de sauce. Recouvrir généreusement de fromage râpé.
- 5 Rouler le reste de pâte vers l'intérieur afin de faire un rebord.
- 6 Dans un four chaud à 180°C mettre à cuire l'ensemble jusqu' obtenir un beau gratinage sur le chou fleur.
- 7 Détailler en part selon la taille du chou fleur. Servir bien chaud accompagné de salade verte.