



## ***Pizza à la goberge et sauce rosée***

[PIZZAS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 pâte à pizza de 12 po
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de préparation à sauce pour pâtes rosée (en poudre)
- 1 tasse de lait
- 1 1/2 c. à thé de beurre
- 1 paquet (340 gr.) goberge hachée
- 1/2 oignon rouge, émincé
- 1 poivron, en cubes
- 1/2 tasse de brocoli en fleurons
- 1/2 tasse de champignons, tranchés
- 2 c. à soupe d'aneth séché
- 1 tasse de fromage mozzarella râpé

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Badigeonner la pâte à pizza d'huile et faire cuire 5 minutes. Réserver.
3. Dans une casserole, verser le sachet de sauce.
4. Incorporer le lait et le beurre et porter à ébullition.
5. Réduire le feu à moyen-doux et poursuivre la cuisson 3-4 minutes.
6. Ajouter la goberge et répartir sur la pâte à pizza.

7. Ajouter l'oignon, le poivron, le brocoli, les champignons et l'aneth.
8. Recouvrir de fromage et faire cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
9. Pour gratiner, mettre le four à «grill» quelques secondes.