

# PIZZA AUX HERBES ET AUX GERMES

## **Pâte**

350 g de farine  
1 sachet de levure de boulangerie  
1 c. à c. de sel  
eau tiède  
1 c. à s. d'huile d'olive  
un bouquet de marjolaine ou origan frais  
4 feuilles de sauge  
4 branches de thym effeuillées

## **Garniture**

1 bol de sauce tomate  
8 champignons de paris  
5 ou 6 cœurs d'artichauts  
150 g de germes de soja prêts à l'emploi  
(ou autres graines germées)  
3 c. à s. d'huile d'olive  
1 c. à s. de lait de soja non sucré  
1 bouquet de marjolaine ou origan frais  
2 c. à s. de levure maltée en paillettes  
sel-poivre

*Placer la farine, le sel et les herbes hachées dans une terrine, faire un puits et y déposer la levure. Verser un peu d'eau tiède et laisser lever quelques minutes. Ajouter l'huile et de l'eau tiède et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Placer la pâte dans un endroit tiède, recouverte d'un torchon, pendant une ou deux heures.*

*Mixer au robot ménager l'origan frais, le lait de soja et l'huile. Assaisonner de levure, de sel et de poivre. Réserver.*

*Étendre la pâte dans un moule huilé et la couvrir de sauce tomate. Trancher les champignons et les cœurs d'artichauts et les disposer joliment sur la pâte.*

*Enfourner la pizza dans un four préchauffé à 200° pendant 15 à 20 minutes. A la sortie du four, la garnir de germes de soja et d'herbes à l'huile.*