

Escargots de pizza au CAMBOZOLA sauce cassis



Ingrédients pour 8 portions :

400 g de CAMBOZOLA
1 paquet de pâte à pizza fraîche
3 oignons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à café de sucre
1 kg d'épinards surgelés (alternative : blettes fraîches)

4 cuillères à soupe de sauce cassis
1 poignée de basilic
1 cuillère à café de poivre rouge
Sel et poivre



Préparation:

1. Faire caraméliser les oignons : peler les oignons et les couper en fines lamelles. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les oignons émincés dans la poêle, saler et poivrer. Dès que les oignons deviennent transparents, ajouter le sucre. Braiser pendant environ 12 à 15 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement.
2. Préparer les escargots de pizza : décongeler les épinards surgelés dans une passoire et les laisser égoutter. Couper le CAMBOZOLA en morceaux. Dérouler la pâte à pizza et la tartiner de sauce au cassis. Répartir les épinards, les oignons caramélisés et le CAMBOZOLA par-dessus. Enrouler étroitement la pâte en commençant par les côtés les plus longs. Couper le rouleau en 8 morceaux et les placer dans le moule à charnière ou la poêle en fonte graissés.
3. Faire cuire les escargots de pizza : Préchauffer le four (200°C chauffage de voûte et de sole / 180°C chaleur tournante). Faire cuire les escargots de pizza pendant env. 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Garnir de poivre rouge et de basilic.