

# *Calzone farci aux bettes, aillet et chèvre*

## *Ingrédients :*

- 1 pâte à pizza (225 à 250 g)
- 500 g de bettes
- 3 tiges d'aillet
- 2 c. à soupe de pignons
- 100 g de chèvre
- 100 ml de crème fraîche épaisse légère
- 150 g de fromage râpé (emmental, gruyère...)
- ¼ c. à thé de paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre



## *Les étapes*

- Rincez les blettes puis les égoutter. Hachez-les finement. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive avec l'aillet ciselé. Laissez cuire à découvert sur feu doux pendant une trentaine de minutes. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 230-250° C.
- Étalez la pâte à pizza.
- Sur la moitié de la pâte, répartissez dans l'ordre la crème, le chèvre, les blettes, les pignons, le râpé puis le paprika. Repliez la pâte. Retournez et aplatissez-la sur les rebords pour la refermer.
- Enfournez une quinzaine de minutes dans le haut du four ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
- Laissez refroidir une dizaine de minutes.
- Dégustez

Source : <http://papillesestomaquées.fr/calzone-farci-aux-bettes-aillet-chevre/>