



PLAT PRINCIPAL

PIZZA DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (35)

2H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 470 g** de farine blanche
- 100 g** de semoule de blé dur
- 2 ½ cc** de sel
- 1 sachet** de levure sèche
- 3 ½ dl** d'eau
- 2 cs** d'huile d'olive

Pour la garniture

- 4 cs** de pesto de basilic
- 150 g** de pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** d'huile de colza
- ¼ cc** de sel
- un peu** de poivre

Pour le dressage

- 300 g** de mozzarella en lambeaux grossiers
- 2 cs** de pesto
- 50 g** de roquette

PRÉPARATION

- 1** Préparation de la pâte:
Verser la farine, la semoule, le sel et la levure dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile d'olive puis pétrir à l'aide du crochet pétrisseur ou à la main pendant env. 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 2** Préparation de la pizza:
Pour faire deux pizzas, couper la pâte en deux et former des boules. Étaler avec un peu de farine. Les répartir chacune sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner de pesto en laissant un bord d'env. 1,5 cm.
- 3** Couper les pommes de terre en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur. Les mélanger dans un saladier avec l'huile et le sel, puis les répartir sur la pizza. Poivrer. Dans un four préchauffé à 240°C, faire cuire env. 20 minutes pour un résultat croustillant.
- 4** Sortir les pizzas du four. Répartir la mozzarella dessus. Napper de pesto et parsemer de roquette au moment de servir.

ASTUCE

La pâte peut être préparée la veille et laissée à lever toute la nuit au réfrigérateur.