

**Pizza aux deux Pamplemousses  
sur une compotée de betterave rouge et coing  
parfumée à la cardamome**



Pelez à vif 1 pamplemousse rose et un jaune et lever les quartiers et les dédoubler si nécessaire, les éponger ( cette opération est à effectuer en 1er pour avoir le jus pour pouvoir l'incorporer dans la pâte)

Préparer une pâte à pizza :

10 g de levure de boulanger  
15cl de jus de pamplemousse juste tiédi  
15cl d'eau  
500g de farine  
12 gr de sel  
2 cuillères à café de zeste de citrons verts confits  
10 g d'huile d'olive

Pour la compotée:

Faire cuire dans une casserole 150g de petits dés de coing épluché avec 50g de sucre Démérara et 2 dl d'eau pendant 30 mn. Ajouter ensuite 150g de dés de betterave rouge cuite et 3 g de graines de cardamome écrasées finement. Poursuivre la cuisson pendant 10 min. Passer ensuite au presse purée grille fine et laisser refroidir.

Abaisser ensuite à la main la pâte à pizza, pas au rouleau (elle développe plus!), la déposer sur une plaque téfal. Préchauffer le four à 250°C.

Etaler la compote sur la pâte en laissant un rebord de 0,5 cm, cuire l'abaisse pendant 5 min et poser ensuite dessus en rosace les quartiers de pamplemousses en alternant les roses et les jaunes. Ajouter une cuillère à soupe de miel liquide sur les quartiers, mettre au milieu une petite julienne de pomme granny smith et réenfourner pendant 3 à 4 mn. Sortir ensuite du four et poser sur une assiette avec un papier dentelle, la laisser tiédir un petit peu pour la consommer.

Source : Jean-Jacques Barbot, L'Alambic, Vichy  
pour la chronique du lecteur du Blog-notes de Lolotte