

Pizza au potiron et à la fourme d'Ambert



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 30 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients** **pour 2 pizzas**

Pour la pâte à pizza :

- 375 g de farine T55
- 1/2 cc de sel
- 1 sachet de levure de boulanger instantanée
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 ml d'eau tiède

Pour la garniture :

- 400 g de potiron
- 8 tranches de jambon Saint Agaune
- 100 + 150 g de fourme d'Ambert
- 250 ml de lait + 1 cuillère à soupe
- 2 cc d'arrow root ou de Maïzena
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Dans le bol du robot, mélangez la farine avec la levure, le sel et le cumin. Ajoutez l'huile d'olive. Versez progressivement l'eau tout en mélangeant à l'aide du crochet pétrisseur (Vitesse 2 sur le Kitchenaid). Pétrissez pendant 2 à 3 minutes. Recouvrez la pâte d'un torchon et laissez lever pendant 1 h dans un endroit tiède.

Pendant ce temps, épluchez le potiron et coupez-le en fines lamelles. Coupez les tranches de Saint Agaune en 4. Dans une casserole, versez le lait. Ajoutez 100 g de fourme d'Ambert coupée en petits morceaux. Faites chauffer à feu doux. Délayez l'arrow root avec 1 cuillère à soupe de lait. Versez-le dans la casserole et faite épaissir la sauce pendant quelques minutes en mélangeant sans arrêt au fouet. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Séparez la pâte à pizza en deux et étalez-la finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Répartissez la sauce à la fourme d'Ambert sur les deux pâtes. Ajoutez les lamelles de potiron et les tranches de Saint Agaune.

Coupez la fourme d'Ambert restante en petits dés et répartissez-les sur les deux pizzas. Arrosez avec un filet d'huile d'olive. Salez légèrement et poivrez. Enfournez pour 20 à 30 minutes.

www.audalacuisine.com