

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PIZZA À LA DOYENNÉ-COMICE ET FOURME D'YSSINGEAUX

pour 8 personnes : une plaque de 32,5cm / 52,5cm

Pâte à pizza : 500g farine T.55 - 300g d'eau tiède - 15g levure de boulanger fraîche - 1 càs sucre semoule - 1 càs sel -

Dans le bol du Kitchend, mettre la levure émietée et verser l'eau. Laisser 10 minutes. Munir la tête du K du crochet. Verser dans le bol la farine, le sel et le sucre. Mettre en route l'appareil et laisser tourner sur vitesse 5 pendant 10 minutes. Arrêter, relever la tête de l'appareil et couvrir le bol d'un film alimentaire. Laisser doubler de volume. Au bout de ce temps, verser la pâte sur la plaque huilée (huile d'olive). Enduire les mains d'huile d'olive et étaler la pâte bien uniformément dans le moule. Laisser re-gonfler jusqu'au bord du moule.

Garniture : 1 grosse poire Doyenné du Comice - 2 càs crème fraîche épaisse - 200g fourme d'Yssingeaux ou d'Ambert coupés en dés - 1 poignée de feuilles de persil plat - sel - poivre - 1 càs huile de noix -

Préchauffer le four à 250° (th. 8-9). Eplucher la poire, ôter le coeur, la couper en fines tranches. Sur la pâte étaler la crème fraîche à l'aide du dos d'une cuillère à soupe. Saler, poivrer. Répartir les dés de fourme et les tranches de poire. Déposer les feuilles de persil.

Enfourner et baisser le four à 210° (th.7). Cuire 15 minutes. Sortir du four, arroser avec l'huile de noix. Servir aussitôt.