

Pizza montagnarde

Recette simple à réaliser avec cependant plusieurs étapes de préparation. Il est possible de cuire les pommes de terre à l'avance et de faire sa pâte à pizza en doublant les quantités, (vous en aurez une d'avance) pour simplifier la préparation. Si vous n'avez pas de reblochon, remplacez-le par un fromage que vous avez chez vous. J'accompagne cette pizza d'un bouquet de mâche ! Bonne cuisine ! Floriane

Portions : 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

300 g de farine

1 cuillère à café de sel

1 sachet de levure boulangère ou 12g de levure fraîche

3 cuillères à soupe de huile d'olive

25 cl d'eau tiède

Garniture, crème fraîche, 1 oignon, 4 pommes de terre, 250g de lardons, 1/2 reblochon, poivre, sel



Mettre la farine dans un grand saladier puis ajouter successivement le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive.

Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec une cuillère en bois.

Remuer longuement jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du saladier.

Laisser reposer la pâte pendant 1h en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit tempéré.

Après le temps de repos, déposer de la farine sur votre plan de travail y déposer la pâte à pizza.

La travailler comme on travaillerait une pâte à pain.

Façonner votre pizza aux dimensions de votre plaque à four où l'idéal, c'est de déposer la pâte sur du papier cuisson.

Agrémenter votre pizza :

Laver et éplucher les pommes de terre puis les cuire à la vapeur.

Faire revenir l'oignon émincé et les lardons, dans une poêle, à feu vif.

Couper le reblochon en tranches fines.

Recouvrir la pâte à pizza de crème fraîche, verser les lardons et les oignons, déposer les pommes de terre puis le reblochon.

Cuire à four à 230°C pendant 20 minutes.