UNE RECETTE GOURMANDE DE PIZZA
AU GOÛT INCOMPARABLE

PIZZA PATATA

Quelle est cette odeur alléchante ? C'est la Pizza Patata que cuit @sallyswelt dans son four. Avec cette pizza pommes de terre garnie de mozzarella et de pesto à la menthe, la blogueuse culinaire a préparé une recette rusée pour un dîner léger en famille.

INGRÉDIENTS

Pâte

- ¼ cube de levure
- 2 c. à s. de sucre
- 500 g d'eau
- 900 g de farine
- 2 c. à c. de sel
- ¼ c. à c. de poivre
- 6 c. à s. d'huile d'olive

Sauce

- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 100 g de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'origan
- 1 pincée de piment
- 1 pincée de sucre
- 1 c. à c. de sel
- 1 pincée de poivre

INGRÉDIENTS

Pesto

- 50 g de feuilles de menthe fraîche
- 50 g de parmesan
- 50 g de pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- ½ c. à c. de sel marin
- 50 g d'huile d'olive

Garniture

- 400 g de pommes de terre (cuites, épluchées)
- ½ c. à c. de sel
- ½ c. à c. de poivre
- ¼ c. à c. de piment
- 50 g d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- 4 boules de mozzarella de bufflonne

Pour la plaque

- 40 g d'huile d'olive

PRÉPARATION

01. **Pâte :** diluer la levure dans de l'eau avec du sucre et mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Laisser ensuite lever la pâte dans le réfrigérateur pendant environ 10 à 12 heures.

Astuce : si vous utilisez un demi cube de levure, la pâte lèvera plus vite en seulement 30 - 60 minutes.

02. **Garniture :** faire précuire les pommes de terre dans la peau dans une casserole remplie d'eau salée, les éplucher puis les couper en dés d'environ 5 mm.

PRÉPARATION

03. Tiédir l'huile d'olive dans une casserole avec la branche de romarin et le piment, saler, poivrer.

04. Ajouter les pommes de terre et mélanger. Couvrir et laisser mariner environ 60 minutes.

05. **Sauce :** écraser la gousse d'ail et mélanger tous les ingrédients.

06. **Pesto :** laver les feuilles de menthe et les essorer. Éplucher la gousse d'ail. Couper le parmesan en gros dés. Mixer ensuite tous les ingrédients.

07. **Garnir la pizza :** diviser la pâte en quatre boules égales. Huiler légèrement votre plat à pizza et placer une boule de pâte au centre. L'abaisser avec vos mains en faisant tourner le plat.

08. Verser la sauce tomate sur les 4 pizzas. Ajouter les pommes de terre et quelques petites cuillères de pesto. Déchirer la mozzarella et garnir la pizza.

Astuce : si vous ne souhaitez pas que la mozzarella fonde, ajoutez-la au dernier moment.

09. Préchauffer le four à 250 °C (voûte/sole) et cuire les pizzas pendant 10 à 15 minutes sur le rail du bas.

BON APPÉTIT !