

PIZZA FRAICHEUR

de Pomme de terre AOP de l'Île de Ré



BIEN MANGER

👤 Pour 4 pers. ⌚ 15' de Préparation
🕒 10' de cuisson

www.ilederepommedeterre.com



INGRÉDIENTS



Pour la pâte

- 10 à 12 pommes de terre AOP
- 100g de parmesan
- Sel, Poivre
- Huile d'olive

Pour la garniture

- 1 chèvre frais
- 8cl d'eau environ
- 4 tranches de saumon fumé
- 1/2 citron vert
- Betteraves cuites et crues
- Quelques brins d'aneth
- Sel, Poivre (Sichuan ou Madagascar)

ÉTAPES RECETTE PAR MARION GAYOT

1

Pour la pâte à pizza, vous pouvez utiliser des PDT déjà cuites avec la peau, ou bien faire cuire vos PDT entières dans l'eau : démarrage à froid avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes.

2

Une fois vos PDT cuites, **étalez** les, côte à côte entre 2 papiers cuisson. A l'aide d'une casserole, **écrasez les** délicatement afin de les aplatir et de former la pâte à pizza.

4

Retirez le papier cuisson du dessus, salez, poivrez, saupoudrez le parmesan puis ajoutez un filet d'huile d'olive avant de l'enfourner à **180°C. 5 à 10 min** le temps qu'elle colore.

Pendant ce temps-là, **préparez la garniture**, dans un saladier : mélangez le chèvre frais avec l'eau bouillante afin qu'il devienne crémeux, salez, poivrez, rajoutez de l'aneth hachée.

5

Taillez les tranches de saumon fumé et des quartiers de betteraves cuites.

6

Pour le dressage lorsque la pizza est tiède, recouvrez votre pâte de crémeux de chèvre au poivre, puis ajouter le saumon, les betteraves et quelques brins d'aneth, et enfin un peu de jus de citron vert.

