Pizza blanche forestière

écrit par Pariseyn | 12 novembre 2018

▼

Une pizza végétarienne d'automne aussi vite préparée que délicieuse.

Ingrédients, pour une pizza « assiette » :

1 <u>pâte à pizza</u> portion assiette (220 ~ 230 g)

300 g de champignons des bois (girolles, chanterelles jaunes, champignon brun...)

100 g de crème fraîche épaisse

Quelques brins de thym frais

2 brins de persil frais

2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

10 g de beurre

Se, poivre fraîchement moulu

Préchauffer le four au moins 1 heure avant à sa température maximum, pour moi 275°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain en position 3 (dans mon four, 1 est la plus basse et 4, celle juste au-dessous du gril). Dans cette configuration, la surface de la pierre se trouve à une quinzaine de centimètres de la résistance de voûte, ce qui correspond tout à fait à l'architecture d'un « vrai » four à pizza. Glisser au bas du four une lèchefrite.

Éplucher une première gousse d'ail.

Mélanger la crème fraîche avec la gousse d'ail écrasé. Saler et poivrer. Réserver.

Nettoyer les champignons à l'aide d'un chiffon sec.

×

Couper les plus gros champignons en morceaux.

Éplucher la seconde gousse d'ail.

Faire chauffer une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile et 10 g de beurre.

Faire cuire les champignons une dizaine de minutes en commençant par les plus gros morceaux. Écraser la gousse d'ail et mélanger. Réserver au chaud.

Façonner le pâton comme décrit ici.

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pizza et déposer la pâte dessus.

Faire glisser l'ensemble sur la pelle à pizza.

Avec le dos d'une cuillère à soupe, étaler la crème fraîche sur la pizza, sauf sur les bords.

Enfourner pour 6 à 7 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur la lèchefrite.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défourner à l'aide de la pelle à pizza.

Répartir les champignons chauds. Ajouter les brins de persil et servir sans attendre.

×