

# 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 [pâte à pizza](#) 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.

