

Pizza romana montagnarde

écrit par Pariseyn | 6 juillet 2019



On continue la série de pizza romana cuite dans un plat avec une version montagnarde pas vraiment italienne mais qui a son petit succès.

Ingrédients, pour 6 portions :

Une [pâte à pizza romana](#) de 680 g dans son plat

5 échalote (65 g une fois cuit)

150 g de crème fraîche épaisse

7 fines tranches de bacon

4 pommes de terre (300 g une fois cuites et épluchées)

Un demi reblochon ou du fromage à raclette

150 g de mozzarella râpée

Huile d'olive

Fleur de sel

Préchauffer le four à sa température maximum (275°C pour moi), chaleur statique sole et voûte, avec une grille en position 1 (la plus basse) et une autre en position 3 (4 étant la plus haute, juste sous le gril).

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée. Les égoutter et les laisser refroidir quelque minutes avant de les éplucher et de les couper en rondelles. Réserver.

Éplucher et émincer les échalotes. Les faire dorer une dizaine de minutes dans une poêle avec un peu de beurre. Réserver.







Faire dorer les tranches de bacon dans la même poêle.

Réserver.

Couper le demi reblochon en quartiers.

Étaler la crème fraîche avec le dos d'une cuillère à soupe sur toute la surface de la pâte.

Continuer de garnir la pizza en ajoutant la moitié de mozzarella râpée, les rondelles de pommes de terre, les échalotes réservées et le reste de mozzarella râpée.

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Enfourner au niveau 1 pour 12 minutes.

Sortir la pizza du four.

Répartir le bacon et le reblochon (ou le fromage à raclette).

- 
- 
- 

Enfourner au niveau 3 pour 5 minutes.

Arroser d'huile d'olive à l'aide d'une bouteille verseuse.

Saler à la fleur de sel.

Couper en 6 parts à l'aide d'une roulette à pizza.

