

Pizza savoyarde

écrit par Pariseyn | 28 octobre 2017



Une cousine de la pizza montagnarde, avec une garniture différente, mais tout aussi roborative ! Le Reblochon, lui, est présent dans les deux.

Ingrédients, pour 2 pizzas de 29 cm :

2 pâtons à pizza de 210 / 230 g, [standard](#) ou [sans pétrissage](#)

150 g de crème fraîche épaisse

500 g de poitrine de porc épaisse

De la [fondue d'oignon](#)

1 Reblochon

250 g d'Emmental râpé

De l'huile d'olive

Si les pâtons étaient au réfrigérateur, les sortir deux heures avant pour qu'ils soient à température ambiante.

Si l'on utilise la pâte sans pétrissage, procéder à la division, au boulage et à la détente comme indiqué dans la [recette de la pâte](#) (il faut donc s'y prendre 2 heures à l'avance).

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.

Découper le Reblochon en lamelles d'épaisseur moyenne.

Couper la poitrine en petits lardons.

Faire dorer les lardons dans une poêle avec un peu d'huile, environ 10 minutes. Réserver hors du feu.

Façonner les pâtons 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.

Répartir les oignons fondus et parsemer d'Emmental.

Répartir les tranches les lardons puis les tranches de Reblochon.

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

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défournier à l'aide de la pelle à pizza et déguster bien chaud.