

Pizza tartiflette

écrit par Pariseyn | 28 novembre 2018



Pizza tartiflette tout simplement parce qu'elle s'inspire des principaux ingrédients de la tartiflette, servis sur un pizza.

Ingrédients, pour une pizza « assiette » :

1 [pâte à pizza](#) portion assiette (220 ~ 230 g)

1 oignon (65 g une fois cuit)

100 g de crème fraîche épaisse

100 g de lardons

2 pommes de terre (150 g une fois cuites et épluchées)

100 g de fromage à raclette

Beurre

Sel, poivre fraîchement moulu

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.

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 l'oignon.

Le faire dorer une dizaine de minutes dans une poêle avec un peu de beurre. Réserver.

Faire dorer les lardons dans la même poêle. Réserver.

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. Poivrer.

Répartir les tranches de pomme de terre, les tranches de fromage à raclette, les lardons et les oignons fondus.

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 et déguster bien chaud.