



Pizza blanche à la pomme du Limousin et Huile de Truffe

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 15 cl d'eau tiède
- 1 c. à café de sel fin
- 8 g de levure de boulanger déshydratée
- 30 g d'huile d'olive
- 1 boudin blanc
- 1 pomme du Limousin
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 c. à café d'origan séché
- 100 g de fromage râpé type mozzarella
- huile de truffe

Préparer la pâte à pizza

1. Diluer la levure de boulanger dans l'eau tiède. Verser ce mélange dans le bol du robot muni du crochet puis ajouter le sel et l'huile d'olive. Tout en mélangeant incorporer la farine. Lorsque la pâte se décolle des parois, stopper le pétrissage. Couvrir et laisser reposer 2 h.
2. Partager la pâte en 2 puis former les bases de pizza.

Garniture et cuisson

1. Répartir la crème fraîche, saupoudrer d'origan séché et de fromage râpé.
2. Ajouter des tranches de boudin blanc.
3. Cuire 5 minutes dans un four préchauffé à 200°.
4. Couper la pomme en quartiers puis les disposer sur les pizzas. Poursuivre la cuisson 5 à 8 minutes.
5. Verser un fin filet d'huile de truffe à la sortie du four puis déguster rapidement.

Astuce

Pour décorer, ajouter quelques pousses de roquette une fois la pizza sortie du four !

© La Pomme du Limousin AOP