



Pizzezza blanche à l'avocat, pamplemousse et crevettes

Recette pour 2 pizzezza

Ingrédients

Pour la pâte à pizza

- 308 g de farine T45 ou 00
- 181 g d'eau
- 8 g de sel
- 2 g de levure

Pour le montage

- 1 petit pot crème fraîche épaisse à 30% de M.G.
- 150 gr fromage frais à Tartiner
- 1 avocat mûr mais ferme
- Balsamique Blanc au Pamplemousse Maison Brémond
- 6 à 8 petites crevettes cuites et épluchées
- 1 pamplemousse rose bio
- 1 petite Mozzarella Burrata
- Graines : courge, pavot et / ou tournesol.
- Sel et Poivre
- Un peu de jus de citron

Préparer la pâte

1. Mettre dans le bol d'un robot avec le crochet, la farine et le sel.
2. Diluer la levure dans l'eau, mélanger, puis verser sur le mélange farine + sel.
3. Pétrir une dizaine de minutes, puis mettre à pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume.
4. Dégazer, bouler 2 pâtons et réserver au frais jusqu'au lendemain.
5. Les sortir du réfrigérateur 1 heure avant utilisation.

Cuire et monter les pizzetta

1. Mettre une pierre réfractaire ou une plaque dans le four et préchauffer le plus chaud possible.
2. Etaler les pâtons dans la longueur pour faire des pizzettes.
3. Répartir une cuillère à soupe de crème fraîche sur la pizzetta, et la piquer à la fourchette jusqu'à 1 cm du bord.
4. Cuire jusqu'à coloration des bords de la pâte, ça va très vite entre 3 et 6 minutes.
5. Laisser refroidir les pizzettes cuites.
6. Tartiner le fromage frais sur les pizzettes refroidies, et zester un peu de pamplemousse.
7. Couper les avocats en 2, les éplucher délicatement, et les tailler en tranches fines.
8. Badigeonner un peu de jus de citron sur les avocats tranchés pour éviter l'oxydation, puis saler et poivrer.
9. Déposer à l'aide de la lame d'un grand couteau les avocats tranchés sur les pizzettes.
10. Déposer le plus harmonieusement possible des dés de pamplemousse, des morceaux de mozzarella burrata, et les crevettes. Parsemer de graines de courge par exemple.
11. Verser en zigzag le condiment Bremond 1830 vinaigre balsamique au pamplemousse sur les avocats.

Astuce

On peut tout à fait réaliser la même recette en remplaçant le pamplemousse rose par une orange bio, et le Balsamique blanc au pamplemousse par le Balsamique blanc à l'orange sanguine.

Si vous ne souhaitez pas réaliser votre pâte à pizza maison, vous pouvez utiliser de la pâte à pain achetée chez le boulanger.