



Pizza blanche et pesto printanier

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 boules de 250 g de pâte à pain achetées chez le boulanger
- 200 g de pommes de terre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 150 g de mimolette extra vieille
- 1 gousse d'ail
- 1 petite botte d'herbes printanières (oseille, cresson, ail des ours ou fanes d'une botte de radis)
- 1 gousse d'ail dégermée
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 210°C.

2. Etalez chaque boule de pâte sur 1 cm et posez-les sur une plaque de cuisson. Mélangez la crème fraîche avec une gousse d'ail écrasée, 50 g de mimolette râpée, du sel et du poivre. Etalez sur les pâtes en laissant une bordure de 3 cm. Lavez les pommes de terre, puis émincez-les très finement, idéalement à la mandoline. Disposez-les sur les pizzas, salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile, puis mettez au four pour 25 minutes de cuisson.
3. Pendant ce temps, mixez finement 50 g mimolette avec les herbes, la gousse d'ail dégermée et 6 c. à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez.
4. Sortez les pizzas du four, arrosez de pesto, ajouter des copeaux de mimolette et servez sans attendre.

Astuce

Pour plus de couleurs, utilisez un assortiment de pommes de terre à peau rose et de pommes de terre violettes.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Photo Julie Mechali pour le
Cniel