



## Pizza d'été au Beaufort

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 2h20

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

#### *Pour la pâte*

- 350 g farine de blé
- 25 cl d'eau
- 8 g levure de boulanger
- 5 g de sel fin
- 2 cl d'huile d'olive

#### *Pour la garniture*

- 1 courgette verte
- 1 courgette jaune
- 2 poivrons rouge
- 200 g d'haricots verts
- 1 gousse d'ail

- 180 g de pousses d'épinard
- 240 g de Beaufort
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre, piment d'Espelette

1. Faire tiédir l'eau.

Mélanger la levure avec 5 cl d'eau tiède, puis laisser reposer à température ambiante pendant une quinzaine de minutes.

2. Mélanger la farine avec le sel puis former un puits. Ajouter l'huile d'olive, la levure fermentée et l'eau tiède restante. A la main ou à l'aide d'une spatule, incorporer ensuite progressivement la farine aux liquides. Travailler la pâte afin de la rendre souple et élastique, mais pas trop ferme. Former une boule.

Disposer la pâte dans un saladier et recouvrir ce dernier d'un torchon, puis laisser pousser à température ambiante.

3. Au bout de 2 h, lorsque la pâte a doublé de volume, la travailler puis la rompre avec la paume des mains ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Aplatir la pâte sur une épaisseur inférieure à 1 cm en lui donnant la forme d'une pizza et la poser sur une plaque. Laisser reposer environ 20 minutes.

4. Préchauffer le four à 240°

5. Badigeonner la pâte d'huile d'olive et enfourner pendant 6 minutes.

6. Laver tous les légumes, équeuter les haricots verts. Eplucher les poivrons et la gousse d'ail.

7. Tailler les courgettes en rubans à l'aide d'un économe. Tailler les poivrons en petits dés. Faire cuire les haricots verts à l'anglaise (dans l'eau bouillante salée et ensuite rafraichies à l'eau glacée). Les tailler ensuite en tronçons de 1 cm environ et en biais. Hacher la gousse d'ail.

8. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire suer l'ail.

Ajouter les rubans de courgettes et les faire sauter environ 2 minutes. Elles doivent rester légèrement croquants. Saler en fin de cuisson. Les retirer de la poêle, ajouter les dés de poivrons et faire sauter 1 minute, saler et poivrer en fin de cuisson.

9. Disposer les légumes harmonieusement sur la pâte à pizza partiellement cuite et la remettre au four environ 10 minutes.
10. Pendant la cuisson, tailler des lamelles de Beaufort à l'économe.
11. A la sortie du four, décorer la pizza de pousses d'épinard, de lamelles de Beaufort et de piment d'Espelette.
12. Servir sans attendre.

