



Pizzeta à la Tomme de Savoie et aux Figues

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation 1h15

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la garniture

- 300 g de Tomme de Savoie IGP
- 15 figues
- Quelques brins de romarin

Pour la pâte à pizza

- 200 g de farine
- 5 g de sel
- 5 g de levure de boulanger (fraîche ou chimique)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g d'eau froide (à ajuster selon la consistance de la pâte)
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 1 jaune d'œuf

1. Pour préparer la pâte à pizza : dans un saladier délayer la levure fraîche avec 2 c. à soupe d'eau tiède (ou mettre directement sans eau votre levure chimique). Ajouter la farine, puis l'huile d'olive, l'eau et le sel. Mélanger à la main ou avec le crochet de votre robot. Pétrir énergiquement 15 min jusqu'à

l'obtention d'une pâte souple et lisse. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Recouvrir la pâte d'un torchon propre et laisser reposer 30 min à température ambiante.

2. Pétrir ensuite à nouveau la pâte et l'étaler au rouleau à pâtisserie très fine. Avec un verre ou un emporte-pièce, détailler des petits disques d'environ 10 cm et les poser sur une plaque de four recouverte d'une feuille de cuisson. Dorer légèrement au jaune d'œuf les disques de pâte.
3. Découper la Tomme en lamelles. Réserver. Couper les figues en 8, en quartier. Réserver. Sur chaque disque de pâte, déposer joliment en rosace les quartiers de figues. Cuire 15 à 20 min à 200°.
4. A la sortie du four, intercaler les lamelles de Tomme entre les quartiers de figues sur chaque pizzeta et les laisser doucement fondre avant de déguster chaud. Décorer avec un brin de romarin.