

Ingrediënten

Je ne sais pas pourquoi, mais en ce moment, j'ai une envie de pizza. Pizza blanche pour aujourd'hui avec ce que je trouvais dans le frigo. Ce qui nous a donné une belle petite paysanne. Qu'est ce que c'était bon !!! Bon par contre, c'est un peu bourratif avec la pomme de terre. Une pizza blanche qui change un peu des versions sauce tomate. Voici donc la recette.



- 1 pâte à pizza
- 1 grosse pomme de terre (ou 2 petites)
- 1 bûche de chèvre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 75 grammes de dés de jambon
- 1 boule de mozzarella
- 1 poignée de gruyère râpé
- des épices pour pomme de terre sautées

Recept

- 1- Préchauffez votre four à 200 degrés.
- 2- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles assez épaisses et déposez-les dans une casserole. Couvrez d'eau et faites cuire environ 12 minutes. Salez. Elles doivent être assez fermes. Laissez refroidir.
- 3- Pendant ce temps là, étalez votre pâte à pizza sur un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé.
- 4- Répartissez la crème fraîche sur la pâte.
- 5- Recouvrez votre pâte à pizza avec les rondelles de pomme de terre. Versez sur vos pommes de terre, des épices à pomme de terre sautées.
- 6- Pelez et émincez votre oignon. Faites-le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Recouvrez votre pizza avec l'oignon revenu.
- 7- Placez sur votre pizza les dés de jambon.
- 8- Coupez en rondelles votre bûche de chèvre et placez-les sur la pizza.
- 9- Coupez votre mozzarella en morceaux et recouvrez avec la pizza.
- 10- Mettez pour conclure, une poignée de fromage de chèvre sur la pizza.
- 11- Enfournez pour 20 minutes.

Bron

http://www.toutpourleventre.com/2013/09/pizza-paysanne_24.html

Info Martine Lycke 01/10/2013

Aardappelen niet gebruikt.
Enkele kerstomaatjes en tajinekruiden toegevoegd
3 kleine uien
Tajinekruiden

Fotos

