

MINI-PIZZA AUX CYNORRHODONS ET PRUNELLES



Ingrédients pour 6 Mini-pizzas

Ingrédient	Quantité
Pâte à pizza	1 (faite soi-même pour plus de goût)
Cynorrhodons	250 gr (Fruits de l'églantier)
Prunelles	18 (Façon olives, parfumées aux aromates: voir recette sur ce site)
échalote	1 pièce
champignons de Paris	2 pièce
Jambon italien	6 (Fines tranches)
persil	1 Brin (Pour la décoration)
huile olive	Quantité souhaitée
Mozzarella	250 gr

Préparation

1. Lavez les champignons de Paris et tranchez-les en TRES FINES lamelles que vous ferez sécher au four, sur la grille ou sur un Silpat. Déroulez la pâte à pizza et à l'aide d'un emporte-pièce, découpez 6 ronds que vous passerez au four pour les précuire. Ne les sortez qu'une fois qu'ils sont solides.
2. Equeutez et étêtez les cynorrhodons. S'ils sont encore durs, faites-les bouillir les à peine couverts d'eau dans une casserole, jusqu'à ce qu'ils deviennent mous. Passez-les ensuite au passe-vite avec une grille fine, afin de séparer les akènes de la pulpe rouge. Conservez la pulpe et enrichissez-la d'un trait d'huile d'olive, des champignons séchés réduits en poudre ainsi que de l'échalote hachée le plus finement possible. Assaisonnez et vous disposez d'une sauce 'ketchup'
3. Garnissez les pâtes à pizza de leur sauce 'ketchup', ajoutez la mozzarella et passez au four. Une fois le fromage fondu, sortez du four et ajoutez le jambon italien ainsi que les prunelles et le persil en garniture. C'est prêt! NB: Pour les prunelles, voir la recette des 'prunelles façon olives' sur ce site. Attention, si vous les passez au four, elles seront très astringentes. Mieux vaut les ajouter à la pizza APRES le passage au four!

