## MINI PIZZA AU PLANTAIN, MORILLES ET FROMAGE DE CHÈVRE X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de farine de blé	500 gr
levure boulangère déshydratée	2 sachets
d'huile d'olive	1 cs
eau tiède	300 ml
Oignon	1
Gousse d'ail	1
petites tomates fraiches	2
Feuilles de plantain	30
coulis de tomate concentré	1 boite
morilles sèches	1 boite
fromage de chèvre affiné	1
sel et poivre	

## **Préparation**

- 1. La pâte: mélangez le sel, la levure à la farine. Ajouter 1 cs d'huile d'olive. Incorporez l'eau. Mélangez à la cuillère puis pétrissez la pâte sur le plan de travail. Laissez la pâte en boule dans la plat, recouvrez d'un essuie et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Retravaillez ensuite la pâte pour chasser les bulles d'air puis étalez la à l'aide d'un rouleau sur le plan de travail. N'hésitez pas à fariner la pâte pour ne pas qu'elle accroche. Essayez d'obtenir une épaisseur de plus ou moins 2,5 mm.
- 2. La garniture : Recouvrez toute la surface de la pâte de coulis de tomate. Répartissez ensuite de façon homogène l'oignon ainsi que l'ail coupé fin, le plantain coupé fin également (un beau tapis vert), des petites morceaux de fromage de chèvre, les morilles et les tomates coupées en fines tranches. Faite attention à ne pas surcharger. Roulez votre pizza en partant du bas de façon progressive. Serrez bien ! Page 1/2