

MINI PIZZA AU PLANTAIN, MORILLES ET FROMAGE DE CHÈVRE



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 fraîches	2
Feuilles de plantain	30
coulis de tomate concentré	1 boîte
morilles sèches	1 boîte
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. Retraavaillez 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. Faites attention à ne pas surcharger. Roulez votre pizza en partant du bas de façon progressive. Serrez bien !

Une fois roulée, découpez des tronçons de plus ou moins 2 cm de haut. Disposez les dans un plat. Laissez-les lever environ 45min afin de laisser lever une seconde fois la pâte à pain. Placez ensuite votre plat entre 12 et 15min au four à 220°. Une fois bien dorées, vos minis pizzas sont prêtes à être servies de préférence dans un plat chaud et avec un bon apéritif.

3. Bon appétit !
