

## Ingrédients pour 1 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles alliaire	25 grammes
pignons de pin	10 grammes
pecorino romano	10 grammes
huile	3 càs (neutre (raisin))
Huile d'olive	2 càs (extra vierge)
farine blé t 60	350 grammes
sel et poivre	2 càc
eau tiède	25 cl
levure boulangère déshydratée	1 sachet
mortadella	4 tranches
parmesan en copeau	30 grammes

## Préparation

1. Pour la pâte à pizza, n'hésitez pas à demander à votre entourage une recette testée et approuvée ! En voici une rapide, sans devoir laisser la pâte reposer trop longtemps.

---

2. Mettre 350 g de farine dans un grand saladier puis ajouter successivement le sel, la levure boulangère et l'huile d'olive

---

3. Verser petit à petit l'eau tiède tout en mélangeant avec une cuillère en bois.

---

4. Remuer longuement jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du saladier.

---

5. Laisser reposer la pâte pendant 1h en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit chaud

---

---

6. Après le temps de repos, déposer de la farine sur votre plan de travail y déposer la pâte à pizza. La travailler comme on travaillerait une pâte à pain.

---

---

7. Façonner votre pizza et déposer la pâte sur du papier cuisson. Mettre un peu d'huile d'olive sur la pâte pour la cuire telle quelle 8-10 min au four à 200°C (pizza blanche)

---

---

## Garniture

1. Pesto d'alliaire : Ecraser au pilon/mixer les feuilles d'alliaire (en réserver une dizaine), les pignons de pin, le pecorino et l'huile de pépin de raisin. Épicer avec sel et poivre selon vos goûts. Pas besoin de trop saler.

---

---

## Dressage

1. Dès que la pizza blanche est sortie du four, étaler le pesto d'alliaire avec le dos de la cuillère sur toute la surface de la pizza. Disposer les tranches de mortadella (qui vont venir saler le tout). Déposer une petite dizaine de feuilles d'alliaire fraîches. Terminer avec les copeaux de parmesan.

---

---

2. BONUS: faire une huile d'alliaire (mixer des feuilles avec de l'huile de pépin de raisin et filtrer) pour en mettre à la toute fin;

---

---

3. L'ALLIAIRE, pour conserver son gout d'ail, doit être utilisée à froid. Ça ne sert donc à rien de mettre le pesto sur la pizza avant de l'enfourner, vous ne goûterez plus grand chose.

---

---