

Spaghetti Bolognaise en Pâte à Pizza

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 rectangulaire (maxi)
- SPAGHETTI	220g
- SAUCE BOLOGNAISE	400 ml (maison : DI-11)
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- MOZZARELLA	60g (sèche)
- PARMESAN EN BLOC	40g
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	1
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la sauce bolognaise comme indiqué à la recette DI-11 ... sinon plus facile, dégelez une portion préparée au préalable !
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les.
- Mélangez les pâtes avec la sauce. Puis laissez tiédir voir refroidir complètement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez ou étalez la pâte à pizza.
- Ajoutez la crème aux pâtes, salez, poivrez et homogénéisez.
- Déposez alors les spaghetti bolognaise au centre de la pâte. Surmontez le tout avec la mozzarella et saupoudrez d'origan.
- Coupez ensuite la pâte dans les angles en biais et rabattez les deux extrémités sur les pâtes.
- Coupez alors le reste de la pâte en lanière de 2-3 cm de part et d'autre des spaghetti.
- Rabattez ces lanières vers le sommet des pâtes afin de fermer le tout.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et nappez la pâte à pizza.
- Répartissez le parmesan râpé sur le sommet et saupoudrez encore d'origan.
- Enfourez pour 40 minutes.
- A la sortie du four , découpez en portions et servez aussitôt.

