

Pizza Blanche Champignons-Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|---------------|
| - PÂTE À PIZZA | 2 sachets |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 4-6 c à soupe |
| - PESTO VERT | 4-6 noix |
| - MOZZARELLA | 250g sèche |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 400g |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - ORIGAN | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Emincez finement l'oignon en demi-rondelles. Précuissez légèrement les oignons. Réservez.
- Coupez les champignons en dés et précuissez-les. Salez et poivrez.
- Confectionnez la pâte à pizza en mélangeant la farine avec la levure. Ajoutez un peu d'huile, sel et l'eau tiède nécessaire (voir paquet). Réservez la pâte sous un linge dans un endroit sec afin qu'elle monte.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza (si possible), sinon préchauffez le four à 250°C.
- Prélevez $\frac{1}{4}$ de la pâte et étalez-la au rouleau.
- Garnissez la pâte de crème épaisse puis déposez et étalez le pesto.
- Ajoutez ensuite des oignons, des champignons et recouvrez de mozzarella.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfourez en surveillant la cuisson (surtout au four à pizza au bois).
- Découpez et servez.

