

# PIZZA AUX POMMES



## Ingrédients

Pour 2 pizzas

- 350 ml d'eau chaude
- 2 cuillères à soupe de miel
- 20 g de levure fraîche
- 600 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de butternut
- Une pincée de poivre et de sel
- 100 g de crème épaisse
- 2 pommes rouges
- 100 g de fromage de chèvre frais à tartiner
- 75 g de pépins de grenade



## Préparation

Dans un grand bol, laisse le miel et la levure fraîche se dissoudre dans l'eau chaude.

Ajoute la farine, le sel et l'huile d'olive à l'eau et pétris pendant 5 minutes avec tes mains ou pendant 2 minutes avec un robot de cuisine (grâce au crochet de pétrissage). Laisse reposer la pâte pendant au moins 15 minutes.

Tu peux maintenant peler le butternut, retirer ses graines puis le couper en petits cubes. Arrose-le d'un filet d'huile d'olive et assaisonne avec du sel et du poivre. Fais cuire les cubes de butternut pendant 15 minutes au four préchauffé à 200°C.

Divise la pâte à pizza en 2 parties égales et étale chacune d'elles sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Transfère ensuite les pâtes à pizza sur une plaque du four recouverte préalablement de papier cuisson.

Étends la crème épaisse sur tes pâtes à pizza.

Retire le trognon des pommes puis coupe-les en fines tranches. Dépose-les sur la crème épaisse.

Répartis ensuite les cubes de butternut et le fromage de chèvre sur les pizzas et fais-les cuire au four préchauffé pendant 15 minutes à 220°C.

Pour terminer, éparpille les pépins de grenade sur tes pizzas chaudes.



Partage tes recettes #kidibul

