

Pizza poire, gorgonzola et roquette

(Pour 2 personnes)

Pour la pâte à pizza

250	g	farine blanche
1	c. à s.	huile d'olive
1/2	c. à c.	sucre
1	c. à c. rase	sel
12 (5)	g	levure fraîche de boulanger
15	cl	eau

Pour la garniture

3 ou 4		poires Bosc selon la grosseur
200	g	gorgonzola corsé
1 p	poignée	noisettes entières
1	poignée	roquette
1		oignon rouge
1	c. à s.	miel liquide

Commencer par préparer la pâte à pizza. La quantité de levure dépend du temps de levage à disposition. Si vous avez entre 2 et 4 h, mettez 12g de levure. Si vous avez 24h et plus, n'utilisez que 5g.

Mélangez la farine, le sel, le sucre. Creusez un puit. Verser le reste des ingrédients au centre. Pétrissage en une pâte homogène. Bouler et huiler la pâte. Laisser lever à température ambiante, recouvert d'un linge humide pour un levage rapide et au frigo pour un levage traditionnel plus lent. Sortir du frigo une heure avant l'utilisation pour cette dernière méthode.

Laver les poires. Couper des lamelles sur le fruit entier des deux côtés du trognon, de manière à découper des fines tranches. Disposer sur la pâte étalée. Emincer l'oignon en rondelles et placer sur les poires. Recouvrir de tranches de gorgonzola.

Cuire au four préchauffé à 250° position pizza ou alors chaleur conventionnelle 12 minutes. Au sortir du four, concasser des noisettes et disposer sur la pizza. Répartir la roquette, arroser avec le miel. Servir immédiatement.