Pizza à la butternut et au bleu

Catégories : pizza * végétarien

Ingrédients:

Pour la pâte:

- 180 ml d'eau tiède
- 220 gr de farine
- 1 càs de levure boulangère
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Pour la garniture:

- 1/2 courge butternut
- 2 gousses d'ail
- 100 gr de bleu
- 50 gr de mozzarella rapée
- un peu de romarin séché

Préparation:

Préchauffez votre four à 180° et préparez la courge. Pour cela pelez et coupez là en dés et placez les dans un plat allant au four. Versez par dessus un peu d'huile d'olive, du sel et du romarin et enfournez pendant 30 à 45 minutes environ - jusqu'à ce sur les dés soient bien tendres.

Pendant ce temps, préparez la pâte. Dans un bol, mélangez l'eau et la levure et laissez reposer pendant 5-10 minutes. Ajoutez ensuite l'huile, le sel et la moitié de la farine. A là main, mélangez le tout une première fois puis rajoutez la farine petit à petit

jusqu'à ce que la pâte commence à se former et qu'elle ne colle plus aux parois. Une fois que vous avez obtenu la consistance désirée, continuer à travailler la pâte 1 à 2 minutes environ. Sortez ensuite votre pâte du bol et laissez là pousser pendant 1h.

J'utilise mon robot avec le crochet à pétrissage pour réaliser ma pâte - je fais tout pareil que décrit précédemment sans me salir les mains!

Une fois que la courge est cuite, laissez la refroidir un peu avant de la passer au mixeur avec l'ail. Il faut que cela fasse une jolie purée lisse.
Lorsque votre pâte a doublé de volume, étalez là sur un plan de travail fariné. Formez un joli cercle - pas comme le mien - et étalez par dessus la purée de butternut.
Coupez des morceaux de fromage bleu que vous disposerez ensuite sur la pizza, puis parsemez de mozza.

Transférez votre pizza sur un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 à 20 minutes.
Servez avec une jolie salade verte!

Bon appétit !