

## recette salée

# PIZZA GORGONZOLA, POMMES, CHAMPIGNONS ET PIGNONS DE PIN

🕒 15 minutes

🕒 20 minutes

👤 2 personnes

### Ingredients

#### La pâte à pizza maison (vegan)

200 g de farine de blé semi-complète

75 ml d'eau tiède

75 ml de lait végétal tiède

15 g d'huile d'olive

10 g de levure fraîche (ou 5 g de levure de boulanger déshydratée)

Sel

#### La garniture

100 g de gorgonzola

50 g de mascarpone

30 g de pignons de pin

3 pommes de petite taille

Une dizaine de champignons bruns

Optionnel : 2 cc. de miel et du thym frais

### Préparation

Commencer par préparer la pâte à pizza maison.

Faire chauffer le lait végétal afin de le tiédir. Y délayer ensuite la levure en la réduisant en morceaux et en mélangeant bien pour qu'elle se dissolve entièrement. Laisser reposer 10 minutes.

Pendant ce temps-là, réunir dans le bol d'un robot ou dans un saladier la farine et la pincée de sel. Former un puits et y ajouter l'huile d'olive et le mélange lait végétal-levure. Pétrir la pâte puis ajouter l'eau tiède petit à petit. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique qui se détache de la paroi du bol.

Recouvrir le bol d'un tissu et laisser reposer la pâte durant 1h à température ambiante, idéalement prêt d'une source de chaleur.

Une fois le temps de repos écoulé, fariner un plan de travail et y déposer la pâte (qui doit avoir doublé de volume). A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en un rectangle ou un disque de +/- 1 cm d'épaisseur. Déposer la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Une fois bien chaude, y faire griller les pignons de pin à sec durant 5 minutes.

Garnir la pizza. Étaler le mascarpone sur l'ensemble de la pâte. Découper ensuite le gorgonzola en morceaux et les répartir de manière équitable sur l'ensemble de la pizza.

Laver et découper les champignons en tranches. Eplucher les pommes, les découper en quartiers et les couper ensuite en fines tranches. Répartir les tranches de manière uniforme sur la pâte à pizza.

Saupoudrer ensuite de pignons de pin grillés. Si désiré, répartir l'équivalent de deux cuillères à café de miel sur la préparation.

