

Pizza de polenta sauce tomate et mozzarella



Je commence la semaine en vous proposant une pizza qui se fait dans l'originalité. Une pizza non pas avec une pâte traditionnelle avec farine, eau, levure de boulanger,... mais une pâte avec de la polenta, appelé une "croûte". Ca change vraiment de la pizza habituelle et c'est vraiment délicieux ! La croûte de polenta est moelleuse à l'intérieur, légèrement croustillante sur les bords. Pour ce qui est de la garniture j'ai fait dans la simplicité: sauce tomate, gruyère râpé, mozzarella et basilic. Savoureux, gourmand, j'ai beaucoup aimé cette version de pizza.

Pour 2 personnes

Ingrédients:

Pour la croûte de polenta:

625g d'eau

1c. à café bombée de gros sel

125g de polenta

Pour la garniture:

3 à 4c. à soupe de sauce tomate napolitaine

60g de mozzarella

1 poignée de gruyère râpé

1 à 2 feuilles de basilic

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la croûte de polenta:

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le gros sel.

Versez la polenta en pluie et mélangez. Tout en mélangeant, laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une préparation épaisse. Comptez environ 5 à 10min.

Versez en disque la polenta sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Réfrigérez 30min à 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez la croûte pour 25 à 30min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Sortez du four et ne l'éteignez pas.

Préparez la garniture:

Râpez la mozzarella et ciselez le basilic.

Etalez la sauce tomate sur la croûte et parsemez dessus le gruyère râpé puis la mozzarella râpée. Salez, poivrez et parsemez de basilic.

Enfournez de nouveau pour 15 à 20min, jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

Servez chaud.