

Mini-pizzas chèvre-miel



Pour la dernière recette de la semaine je vous propose de délicieuses mini-pizzas recouvertes d'une tranche de fromage de chèvre et arrosez de miel. Un mariage parfait qui s'accommode à merveille avec la sauce tomate sur la pâte à pizza. J'avais réalisé ces mini-pizzas pour mon anniversaire et je peux vous dire qu'elles ont énormément plus, un de mes amis ne voulait d'ailleurs pas partir faire le feu de camp tant qu'il n'avait pas fini toutes les mini-pizzas !

Pour environ 12 mini-pizzas

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

20cl d'eau tiède

3c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sel fin

400g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

1c. à soupe de coulis de tomates

2c. à soupe de crème liquide

12 tranches de chèvre en bûche

Miel liquide

1 branche d'origan

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Ajoutez la farine et la levure émiettée. Pétrissez pendant 3min.

Laissez reposer durant 30min.

Mélangez de nouveau pendant 3min et laissez reposer 45min.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Étalez la pâte à pizza et, à l'aide d'un emporte-pièce carré ou rectangulaire, découpez-y 12 morceaux. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Dans un bol, mélangez le coulis de tomates avec la crème liquide, puis badigeonnez chaque morceau de pâte à l'aide d'un pinceau de cette sauce.

Déposez une rondelle de fromage de chèvre sur chaque morceau. Parsemez d'origan et versez un filet de miel.

Enfournez pour 10min en surveillant bien la cuisson. Servez aussitôt ou réservez au chaud. Vous pouvez préparer les mini-pizzas à l'avance et les faire cuire juste avant de servir ou vous pouvez les faire cuire à l'avance et les réchauffer juste avant de servir.