

Pizza blanche au saumon fumé et aux crevettes



Je commence la semaine en vous proposant une pizza qui est une création ! Une délicieuse pizza blanche qui rassemble du saumon fumé et des crevettes roses. Une garniture généreuse et gourmande avec le mascarpone assaisonné d'aneth fraîche et parsemez de gruyère râpé pour le fondant. Pour ma pâte à pizza j'ai opté pour un mélange de farine blanche et farine de blé noir, ça donne une pâte bien parfumée et vraiment très bonne, elle s'allie parfaitement avec la garniture qui la recouvre.

Pour une grande pizza de 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

20cl d'eau tiède

4c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sel

200g de farine de blé noir

200g de farine blanche

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

300g de mascarpone

80g de saumon fumé

13 crevettes entières cuites

1 pincée de sel

1 bonne c. à café d'aneth ciselé

1 poignée de gruyère râpé

Poivre

Préparation:

Préparez la pâte à pizza:

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

Ajoutez les farines et la levure émiettée. Pétrissez pendant 3min.

Laissez reposer 30min.

Pétrissez de nouveau pendant 3min et laissez reposer 15min.

Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné et découpez un grand cercle dans celle-ci, vous devez récupérer le minimum de pâte. Déposez le cercle sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Avec le reste de pâte, formez un boudin assez fin pour faire un beau contour à votre pizza en le collant bien au cercle. Réservez.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 220C° (th.7).

Dans un bol, fouettez le mascarpone (surtout pas avec un batteur électrique) avec l'aneth, le sel et du poivre. Réservez.

Décortiquez les crevettes et réservez. Coupez le saumon fumé en tranches.

Étalez le mascarpone à l'aneth sur la pizza. Répartissez le saumon en tranches dessus puis les crevettes. Parsemez enfin de gruyère râpé.

Enfournez la pizza pour 15 à 20min, le gruyère râpé doit être fondu et la pizza légèrement doré.