

## Pizza blanche aux poireaux et au saumon fumé



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse pizza blanche trouvée sur le blog "[Chic Chic choc...olat](#)". Dès que j'ai vu cette recette je me suis dit qu'il fallait absolument que je la fasse, elle me tentait tellement ! Et j'ai bien eu raison car cette pizza est vraiment extraaaa ! Une belle pâte à pizza maison au thermomix, je n'ai pas fait exactement la même recette qu'elle par contre ! Mais la garniture est la même. Je vous conseille cette délicieuse pizza !

**Pour 1 grande pizza pour environ 6 personnes**

### **Ingrédients:**

#### **Pour la pâte à pizza:**

350 g de farine

100g d'eau

100g de lait

1c. à soupe d'huile d'olive

10g de levure de boulanger fraîche

1/2c. à café de sel

#### **Pour la garniture:**

6 blancs de poireaux (ou 300g de poireaux en surgelé)

2c. à soupe bombées de crème fraîche épaisse allégée

100g de saumon fumé

Sel, poivre

### **Préparation:**

**Préparez la pâte à pizza (au thermomix):**

Mettez la lavure émiettée, l'eau et 10g de lait dans le bol et régler **1min30 à 37°, vitesse 2**.

A l'arrêt de la minuterie, ajoutez la farine, l'huile et le sel et programmez **2min/fonction épis** en ajoutant 90g de lait au bout d'1min.

Mixez **10sec, fonction sens inverse, vitesse 2** afin de décoller la pâte du bol.

Sortez la pâte du bol, roulez-la en boule et mettez-la dans un saladier. Laissez-la reposer 1H.

**Préparez la garniture:**

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Lavez et coupez les poireaux en rondelles (pas eu besoin, vu qu'ils étaient en surgelé).

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive pendant environ 7min. Salez et poivrez. Le poireau doit être bien fondant. Réservez.

Coupez en morceaux le saumon fumé. Réservez

Pétrissez très brièvement la pâte à pizza. Étalez-la en rond ou de la taille de votre plaque de cuisson.

Garnissez la pâte de crème fraîche, puis des rondelles de poireaux revenues.

Faites cuire la pizza pendant environ 4min, puis ajoutez les morceaux de saumon fumé. Prolongez la cuisson pendant encore 1min.

Servez sans attendre.