



Jouter

PIZZA À LA BIÈRE, MAROILLES ET RATTES DU TOUQUET



Facile



6



45 min



15 min



LES INGRÉDIENTS

Pâte à pizza :

- ✓ 18cl bière brune
- ✓ 10g de levure fraîche
- ✓ 5g de sucre
- ✓ Fleur de sel
- ✓ 310g farine
- ✓ 35g huile d'olive

Garniture :

- ✓ 150g de Maroilles
- ✓ 150g lardons fumés
- ✓ 80g crème fraîche épaisse
- ✓ poivre moulin
- ✓ 1 échalote
- ✓ 30g de noix
- ✓ 2 rattes du Touquet

Matériel :

- ✓ 1 mixeur
- ✓ Maryse
- ✓ Plat à pizza

L'ASTUCE DU CHEF

On peut varier la garniture sur la pizza et remplacer la bière par de l'eau.

La recette



LA PRÉPARATION

ÉTAPE 01 / CONFECTIONNER LA PÂTE À PIZZA :

- > Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène,
- > Laisser reposer 1 heure (ou toute une nuit au réfrigérateur)

ÉTAPE 02

- > Cuire les pommes de terres dans de l'eau salée quelques minutes (selon la taille).

ÉTAPE 03

- > Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la déposer dans un plat à pizza.
- > Disposer la crème fraîche sur la pâte, poser le maroilles et des tranches de rattes, parsemer de lardons, de noix et d'une échalote ciselée.

ÉTAPE 04

- > Mettre dans le four et démarrer le programme easy cook sur les Pizzas fraîches en P03



Réalisée avec :
[@clemfoodie](#)



Région :
Haut de France



Matériel :
Four multifonction connecté