Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Pizza aux pommes de terre et aux truffes

Ingrédients

400g de pâte a pizza, 2 pommes de terre bintje, 1 petit pot de tartufata, 3 càc d'origan séché, 3 càs d'huile d'olive, 1 càs d'huile de truffe, Sel, Poivre, , ,

Préparation

Preparation :
Etaler la pâte à pizza jusqu'à obtention d'une forme de la taille d'une plaque à four. Disposer un papier sulfurisé ou directement sur la plaque huilée et déposer la pâte et bien l'étendre avec les mains. Saler et saupoudrer d'origan. On peut également abaisser la pâte avec les doigts, directement sur une plaque huile
Peler les pommes de terre et les couper en tranches fines.
Disposer les tranches de pommes de terre de manière harmonieuse en les faisant se chevaucher légèrement. Arroser d'un trait généreux d'huile d'olive et assaisonner. Passer au four préalablement préchauffé à 180°C pendant une quinzaine de minutes.
Sortir la pizza du four et tartiner de tartufata. Dévorer.
Cuisson au four haute température:
Allumer le four thermostat 2 1/2. Attendre que la lumière s'éteigne. Ouvrir le four et attendre que la lumière s'allume.
Pendant ce temps abaisser la pâte au rouleau et garnir la pizza.
Quand la lumière s'allume, déposer la pizza dans le four et la cuire 3 minutes.

Notes :