



PIZZA aux BLEUETS

Ingrédients

Pâte (environ 4 petites pizzas)

- 3½ tasses de farine
- 1¾ tasse d'eau tiède
- 2¼ c. à thé de levure
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Garniture par pizza

- 100g de fromage brie
- ½ tasse de bleuets frais
- ½ tasse de roquette
- 1 c. à thé de romarin frais haché finement
- Un filet de miel

Préparation

Pâte

1. Saupoudrer le sucre et la levure dans l'eau et laisser gonfler environ 10 minutes.
2. Mélanger la farine, le sel et l'huile d'olive.
3. Verser l'eau, le sucre et la levure dans le mélange de farine.
4. Mélanger avec les mains jusqu'à la formation d'une pâte.
5. Pétrir la pâte entre 10 et 20 minutes.
6. Déposer la pâte dans un grand bol propre et faire lever 1h dans un four éteint.
7. Pétrir 3 minutes.
8. Remettre dans le bol et faire lever 1h supplémentaire dans un four éteint.
9. Diviser en quatre boules de même taille. Étendre chaque boule et garnir.

Garniture

1. Recouvrir la pâte de fines tranches de brie.
2. Garnir des bleuets et du romarin.
3. Enfourner à 425°F pour environ 10 minutes.
4. Laisser reposer et parsemer de la roquette et d'un filet de miel.

Recette de Christine Wahba



Ferme Marineau

4356, boul. Dagenais Ouest
Laval (Québec)

25 août 2018