

Pizza endive, chèvre, noix

Pour la pâte à pizza :

- 125 g d'eau
- 250 g de farine
- 6 g de levure boulangère sèche
- 3 g de sel
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs d'herbes de Provence

Pour la garniture :

- 2 endives
- 1 boîte de tomates pelées (400 g)
- sel
- poivre
- rondelles de bûche de chèvre
- 1 oignon rouge
- noix
- origan

Mettre dans l'ordre dans la MAP l'eau, l'huile, la farine, les herbes, la levure et le sel mais veiller à ce qu'il ne touche pas la levure ! Mettre sur le programme "pâte".

Vous pouvez aussi la faire à la main en sablant la farine avec l'huile puis en ajoutant le sel et la levure, et enfin en ajoutant l'eau peu à peu. Laisser alors la pâte reposer ; elle doit doubler de volume. Abaisser ensuite la pâte en chassant bien tout l'air en l'aplatissant et l'étaler à la main (ou au rouleau).

Laver les endives, enlever le cône de la base pour l'amertume et les émincer finement.

Dans une casserole ou poêle anti-adhésive, faire réduire les tomates pelées sur feu vif avec les endives en remuant de temps en temps. Assaisonner. Quand la sauce n'est plus du tout liquide, l'étaler sur la pâte à pizza. Saupoudrer de l'origan et recouvrir de lamelles d'oignon rouge et de rondelles de chèvre.

Cuire dans le four réglé au plus chaud (250°C pour moi) pendant 15 min environ.

A la sortie du four, parsemer de noix et déguster !

