

Pizza crousti-fondante

Ingrédients:

- 200g farine
- 200g semoule fine
- 1 CS de levure instantanée
- 300 ml de lait
- 3cs d'huile d'olive (pour moi de l'huile de tournesol)
- 1 CC de sel

Pour la garniture:

- 4 a 5 portions de fromage en portions
- Crème fraîche épaisse
- 2 a 3 gousses d'ail pilées
- Sauce tomate (3 tomates pelées, épépinée, mixées, qu'on fait cuire sur feu avec 1 CC de Basilic et 1 CS de concentré de tomate)
- Morceaux de poulet en dés cuits a la vapeur
- Champignons en boites (facultatif)
- 1 Oignon émincé finement
- Olives noires ou vertes
- Fromage râpé



Préparation:

- Préparer la pâte en mélangeant la semoule, la farine, la levure, mélanger, ajouter le sel, l'huile et le lait, bien mélanger et pétrir jusqu'à avoir une pâte souple. Laisser reposer 30 minutes.
- Préparer la crème au fromage, en mélangeant les portions de fromage a la crème et a l'ail pilé.
- Étaler votre pâte dans un moule huilé, piquer la pâte a l'aide d'une fourchette, étaler dessus la crème au fromage, ensuite étaler la sauce tomate, mettre l'oignon émincé, les morceaux de poulet, les olives, et champignons.
- Mettre a cuire dans un four préchauffé a 200 degrés 20 minutes, 5 minutes avant la fin de cuisson, sortir la pizza et la parsemer de fromage râpé , et la renfourner pour terminer la cuisson.