

Pizza franc-comtoise à la cancoillotte et à la saucisse de Morteau



Ingrédients pour 2 pizzas:

Pâte à pain:

180ml d'eau
400g de farine
1 cuillère à café de sel
1 sachet de levure de boulanger
instantanée "type Briochin"
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Garniture:

1 saucisse de Morteau fumée à cuire
environ 800g de pommes de terre
1 pot de 250g de cancoillotte à l'ail
20cl de crème fraîche épaisse
sel, poivre

Préparation:

- Pâte à pain à la MAP (1h30):

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur puis lancer le programme "pâte".

- *Cuisson de la saucisse:* cuire la saucisse à l'eau bouillante sans la percer pendant 1/2 heure. La couper en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur.

- *Cuisson des pommes de terre:* 50 à 60 minutes au cuiseur vapeur selon leur taille (entières et avec la peau). Les peler et les couper en tranches.

- Dégazer et étaler la pâte à pain afin de garnir 2 plaques à pizza de 30cm de diamètre. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes environ. Répartir les rondelles de pommes de terre, saler légèrement et poivrer. Disposer les tranches de saucisses. Verser la cancoillotte puis répartir des cuillères à café de crème de façon régulière.

- Enfourner à four préchauffé à 200°C pendant 25 minutes environ.

