



Pizza bianca-crevettes

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la garniture :

300g crevettes d'Equateur, crues

400g de ricotta

200g de mozzarella

2 branches de basilic

2 poignées de roquette fraîche

2 cuillères à soupe de pesto ou pistou

2 cuillères à café de câpres égouttées

Sel et poivre



Pour la pâte à pizza :

300g de farine

20cl d'eau à température ambiante

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

20g de levure fraîche

Une belle pincée de sel

Préparation :

1. Réalisez la pâte à pizza : dans un saladier verser la farine et le sel. Réserver. Délayez la levure fraîche dans un peu de l'eau de la recette, puis verser le tout (levure et eau) dans le saladier. Pétrir vigoureusement pendant 10 minutes, ajouter l'huile d'olive puis poursuivre le pétrissage encore 5 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une boule, fariner légèrement si besoin. Couvrir et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h30.

2. Plonger les crevettes encore congelées dans un grand bol d'eau à température ambiante pendant 5 min et renouvelez l'opération deux fois. Bien égoutter et réserver.

3. Une fois la pâte bien levée, dégazez-la puis l'étaler délicatement à l'aide de vos mains jusqu'à obtenir un beau rond de pâte de la taille d'une pizza. La pâte doit être assez fine (0,5 cm). La déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

4. Mélanger la ricotta avec une pincée de sel et de poivre. Etaler cette préparation sur la pâte. Ajouter la mozzarella en morceaux

5. Déposer les crevettes puis enfourner à four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 minutes.

6. A la sortie du four ajouter le pesto, la roquette, les câpres, le basilic ciselé et servir.