

PIZZETTES EXPRESS AUX FROMAGES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



Ingrédients

Pour la pâte express au yaourt

250 g de farine

1 c. à café de levure chimique

½ c. à café de sel

125 g de yaourt

2 c. à soupe d'huile d'olive

3 c. à soupe d'eau froide

Pour la garniture champignons-camembert

3 champignons de Paris

3 c. à café de crème fraîche épaisse entière

2 c. à café d'huile à la truffe (facultatif)

1/4 de camembert

5 brins de ciboulette

Pour la garniture jambon - bleu de Gex

3 c. à café de crème fraîche épaisse entière

1 fine tranche de jambon cuit

80 g de bleu de Gex

Mélangez la farine avec la levure et le sel. Faites un creux, ajoutez l'huile et le yaourt et mélangez en incorporant l'eau cuillère par cuillère jusqu'à avoir une pâte homogène. Pétrissez-la pendant 5 minutes pour obtenir une texture lisse et élastique.

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez une douzaine de ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque de cuisson.

Pour les pizettes champignon-camembert, mélangez la crème avec l'huile de truffe, une pointe de sel et du poivre, étalez l'équivalent d'1/2 c. à café de ce mélange sur la moitié des ronds de pâte. Ajoutez quelques dés de camembert et des lamelles de champignons.

Pour les pizettes au jambon et bleu de Gex, étalez l'équivalent d'1/2 c. à café de crème sur l'autre moitié des ronds de pâte, ajoutez la moitié du jambon coupé en lanières et le fromage coupé en dés, poivrez.

Faites cuire pendant 10 minutes au four préchauffé à 250°C et servez.

Astuce : étalez la pâte finement (2-3 mm) pour avoir des pizettes fines et craquantes, ou étalez-la sur 0,5 cm pour une pâte plus épaisse et moelleuse.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel