



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pizza aux figues et gorgonzola



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| 200 g de               | farine              |
| 1 cuillère à soupe de  | huile d'olive       |
| pincées de             | sel                 |
| 1 cuillère à café de   | sucre               |
| 20 g de                | levure fraîche      |
| 14 cl                  | eau                 |
| cuillères de           | ELVEA Pizza a Casa  |
| 0,50                   | oignons rouges      |
| 1 cuillère à soupe de  | huile d'olive       |
| 2 cuillères à soupe de | vinaigre balsamique |
| feuilles de            | sauge               |
| 3                      | figues              |
| 50 g de                | pignons de pin      |
| 100 g de               | gorgonzola          |
|                        | poivre              |

### Préparation

Versez la farine sur votre plan de travail et faites un puits au milieu. Mélangez-y l'huile d'olive, le sel et le sucre. Délayez la levure fraîche dans un peu d'eau et versez ce mélange dans la farine. Pétrissez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Roulez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge de cuisine propre et laissez-la lever au moins 90 minutes dans un endroit chaud, ou une nuit au réfrigérateur emballée dans du film alimentaire.

Abaissez la pâte juste avant la cuisson et appuyez du bout des doigts pour lui donner l'épaisseur souhaitée. Travaillez du milieu vers l'extérieur, tout en faisant tourner la pizza par quarts de tour pour lui donner une forme bien ronde. Préchauffez le four à 200°C.

Coupez l'oignon en lamelles et faites-les revenir dans un peu d'huile. Déglacez avec le vinaigre balsamique. Tartinez le fond de Pizza a casa. Ciselez la sauge et saupoudrez-en le fond. Partagez les figues en six et répartissez-les sur le fond en même temps que les oignons. Saupoudrez de pignons de pin. Émiettez le gorgonzola par-dessus et poivrez au moulin.

Faites cuire 8 minutes au four.





*Elvea, L'Italie chez vous*

De “italia al pomodoro” : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

Info recette: Harry Belmans

