PIZZA PATATES DOUCES ET CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- § 1 pâte à pizza
- § 400 grammes de purée de patates douces
- § 8 gros champignons de Paris
- § 1 boule de mozzarella
- § 1 cuillère à soupe de sirop d'agave
- § Piment d'Espelette, poivre
- 1 cuillère à soupe de Zaatar mélangé à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (facultatif mais ça donne un goût exceptionnel).

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON PURÉE : 10MN
TEMPS DE CUISSON FOUR : 16MN
TEMPS TOTAL : 41MN

PRÉPARATION

Commencez par préparer la purée de patates douces (coupées en dés, 10mn à l'eau bouillante). A l'envie, on peut rajouter un peu de crème en les mixant (ou au presse-purée).
Ôtez les pieds des champignons, puis découpez les têtes en 6.

Dans une poêle, faites revenir à feu vif pendant 8 minutes les têtes de champignons avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez alors une grosse pincée de piment d'Espelette et le sirop d'agave, et terminez par 3 minutes de cuisson. Réservez.

Découpez la boule de mozzarella en fines lamelles et réservez-les sur un essuie tout.
Étalez la purée de patate douce sur toute la surface de la pâte à pizza.
Déposez ensuite la mozzarella.
Ajoutez les champignons en position un peu plus centrale.

Cuisson au four à 220° pendant environ 16 minutes.
La pizza est prête !

Vous pouvez éventuellement la placer 5 minutes avant la fin, en position grill du four pour la faire dorer. C'est une option.
La touche « déco-couleur » de Camille : Déposer quelques feuilles de roquette sur la pizza avant de servir !