



PLAT PRINCIPAL

PINSÀ AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (28)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Laisser lever la pâte: 24 à 48 heures au réfrigérateur
pour la pâte

- 450 g** farine à pizza
- 60 g** de farine de riz complet
- 40 g** de farine de pois chiches
ou de soja
- 1 sachet** de levure sèche (7 g)
- 1.5 cc** de sel
- 3.5 dl** d'eau
- 1 cs** d'huile de colza + plus pour
graisser le saladier

Semoule de blé dur, pour
façonner la pinsa

pour la garniture

- 1 dl** d'huile de colza
- 1 bouquet** de ciboulette
- 1-2** gousses d'ail
- 300 g** de pommes de terre
nouvelles*
- un peu** d'eau froide
- 250 g** de ricotta
- un peu** de sel et de poivre

PRÉPARATION

- 1** Préparation de la pâte (la veille):
Mélanger tous les types de farine, la levure sèche et le sel dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile.
Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et humide, puis verser dans un récipient légèrement graissé et refermable. Couvrir et laisser reposer env. 24 heures au réfrigérateur.
- 2** Sortir la pâte du réfrigérateur env. 1h30 avant de la travailler.
- 3** Préparation de la pinsa:
Saupoudrer le plan de travail d'une grande quantité de semoule de blé dur. Diviser la pâte en 4 portions. Les replier de tous les côtés vers l'intérieur et former des boules. Laisser reposer 15 minutes.
- 4** Presser les portions de pâte avec les doigts pour les allonger et former un ovale. Glisser le dos de la main sous la pâte, la soulever en secouant l'excédent de farine et en posant la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. Préchauffer le four à 220 °C.
- 5** Couper la ciboulette en fines rondelles. Mélanger l'huile de colza avec l'ail et la ciboulette et laisser infuser jusqu'au moment de servir.
- 6** Couper les pommes de terre en fines rondelles avec la peau et les mettre dans l'eau froide.
- 7** Étaler la ricotta sur la pâte à pinsa. Répartir les rondelles de pommes de terre (égouttées) par-dessus. Arroser généreusement du mélange d'huile à la ciboulette. Saler et poivrer.
- 8** Faire cuire env. 15 à 20 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servir le reste du mélange d'huile à la ciboulette avec les pinsas.

ASTUCE

- La pâte peut également être conservée 48 heures au réfrigérateur. Il faut ensuite la sortir du réfrigérateur 2 à 3 heures avant de l'utiliser.

- La saison des pommes de terre nouvelles suisses commence en juin et se termine en août. La recette peut être aussi bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.