

Ingrédient:

Pour 8 personnes.

- Pour la pâte à pizza:

- 2 c.s. Beurre ou Huile.
- 300 ml Eau.
- 10 ml de lait.
- 525 g Farine blanche.
- 1 c.c. Sucre.
- 2 c.c. Sel.
- 1 sachet de Levure de boulanger active.

- Pour la garniture:

- 6 poires.
- 6 poignées de pousses d'épinards.
- 400g de fourme d'Ambert.
- Poivre au moulin.

Recette:

1. *Préparez la pâte à pizza:* Dans un grand saladier mettez la farine, l'huile, le sucre, le sel, la levure. Versez l'eau et le lait petit à petit, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Laissez reposer minimum 30 minutes. Ou tout simplement à la machine à pain, programme pâte.

2. Préchauffez le four à th. 7-210°C. Etalez très finement la pâte au rouleau sur un plan de travail. (Avec la quantité de pâte proposé, vous pouvez faire deux plaques de 30 cm x 35 cm.) Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et posez la pâte.

3. Pelez les poires, ôtez le coeur et les pépins. Coupez-les en tranches. Coupez la fourme d'Ambert en lamelles. Lavez et essorez les épinards.

4. Garnissez la pâte de tranches de poire et de lamelles de fromage. Donnez un tour de moulin à poivre. Enfournes la pizza pour 20 minutes.

5. Parsemez la pizza de pousses d'épinards et servez aussitôt.

Le plus: vous pouvez rajouter dans la garniture de la pizza des noix et du jambon cru. C'est très bon.