

Pizza de polenta au potiron, champignons & chèvre



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA BASE À LA POLENTA

- 300g de polenta
- 800ml de lait (animal ou végétal non sucré)
- 500ml d'eau
- 20g de beurre
- 3 cuillères à soupe de parmesan
- du sel et du poivre

POUR LA GARNITURE

- 200g de potiron (QB)
- une dizaine de champignons de paris (QB)
- 1 chèvre frais (QB)
- du thym (QB)
- du miel (QB)



PRÉPARATION DE LA PÂTE À LA POLENTA

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le lait avec un peu de sel.

Versez dans la casserole la polenta et laissez cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Si besoin, rajoutez de l'eau ou du lait.

La polenta doit être bien cuite et assez épaisse.

Hors du feu, ajoutez le parmesan, le sel et le poivre.

Versez la polenta dans votre moule à pizza.

Le moule doit avoir des bords pour que la polenta ne coule pas. Vous pouvez utiliser un moule à gâteau rond ou rectangulaire.

Laissez reposer environ 30 minutes au réfrigérateur, jusqu'à ce que la polenta ait durci.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Pendant ce temps, épluchez le potiron et coupez-le en cubes.

Dans une casserole d'eau salée bouillante, faites cuire le potiron pendant une quinzaine de minutes.

Réduisez-le en purée lisse avec un mixeur ou au presse-purée.

Préchauffez le four à 220°C.

Sortez la pâte de polenta du réfrigérateur et étalez dessus la purée de potiron.

Coupez les champignons en petits morceaux et disposez-les sur la pizza.

Émiettez le chèvre frais et répartissez-le sur la pizza.

Saupoudrez de thym et versez un filet de miel.

Enfournez au four pendant une dizaine de minutes à 220°C, jusqu'à ce que le chèvre soit fondu.

Servez chaud à la sortie du four.