

Pizza rustique (formule n°1) à la Ricotta et au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

200 g [Ricotta](#)
30 g [Parmesan](#) râpé
100 g Provola fûmé
500 g pâte à pizza
50 g jambon cru'
50 g saucisson
4 oeufs
sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Sur la planche à pâtisserie, façonnez une pâte à pizza, ou procurez-vous la. Abaissez la pâte au rouleau en une feuille de 4 mm d'épaisseur. Découpez deux disques inégaux (2/3-1/3), l'un pour foncer, l'autre pour couvrir. Découpez en petits morceaux le saucisson, le jambon, la mozzarella et la provola. Passez la ricotta au tamis. Dans une terrine, versez 3 jaunes d'oeufs (réservez-en un pour dorer). Montez les blancs en neige. Rassemblez le parmesan râpé et les oeufs, assaisonnez. Mélangez au fouet. Incorporez doucement les blancs en neige. Graissez et foncez un moule à bords assez hauts, laissant dépasser la pâte de 2 ou 3 cm. Garnissez et recouvrez avec le second disque de pâte. Humectez avec du blanc d'oeuf ou de l'eau. Rabattez l'excédent de pâte. Soudez en exerçant une pression du bout des doigts. Dorez la surface à l'oeuf. Enfouez 40 minutes à 220-240°. Laissez tiédir 1/4 d'heure. Servez.

Cette préparation peut être présentée sur une abaisse de pâte au saindoux au lieu de beurre.