

Pizza rustique (formule n°2)



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 fumée
500 g pâte à foncer
50 g jambon cru
50 g saucisson
4 oeufs

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Sur la planche à pâtisserie, façonnez une pâte brisée ou procurez-vous en. Abaissez-la 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. 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.