

Variété rare de tomate française locale centre Val de Loire. Tomate cerise rouge en forme d'olive, croquante à la chair ferme et sucrée.



INGREDIENTS : PÂTE

- 225 g de farine T55
- 125 ml d'eau tiède
- 4 g levure de boulanger fraîche
- 1 c à café de sel
- 30 ml d'huile d'olive vierge extra
- 1 c à soupe de graines de sésame

INGREDIENTS: SAUCE PESTO

- 9 gousses d'ail
- 180g de basilic frais
- 36 ml d'huile d'olive vierge extra
- 150 g de parmesan
- 80g pignons de pin
- sel/poivre



★ ASTUCE :

Ajoute un petit filet de miel juste avant d'enfourner.

Le miel va légèrement caraméliser à la cuisson et créer un contraste sucré-salé qui mettra parfaitement en valeur la fraîcheur du pesto, l'acidité de la tomate et le fondant de la boulette de Touraine.

C'est discret, mais ça change vraiment tout !

Mini pizza au pesto et à la boulette de Touraine



6 personnes



15 minutes

MODE OPERATOIRE:

- **Etape1:** Réaliser la pâte à pizza
 1. Verser la farine, la levure de boulanger, le sel et l'eau dans un robot ou pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte souple, homogène et élastique. Elle colle un peu au début, mais elle va se raffermir au pétrissage.
 2. Ajouter en fin de pétrissage l'huile d'olive
 3. Former une boule, couvrir d'un torchon, et laisser doubler de volume.
 4. Dégazer la pâte, et poser directement sur une feuille de papier cuisson des boules de pâte. A l'aide du fond d'un verre légèrement huilé, dessiner le fond de la pâte.
- **Etape2:** Réaliser la sauce pesto
 1. Emincer les gousses d'ail et hacher le basilic.
 2. Mixer les pignons, l'ail, l'huile et le parmesan. A la fin rajouter le basilic et mixer encore une fois jusqu'à ce que la sauce soit lisse.
 3. Assaisonner de sel et poivre selon le goût.
- **Etape3 :** Montage
 1. Déposer la sauce pesto à l'aide d'une cuillère à soupe
 2. Garnir de tomates de Touraine et de fromages râpés
- **Etape 4 : Cuisson**

Enfourner pendant 10 min pour une pâte moelleuse, 10 à 15 min pour une pâte plus croustillante.

TECHNIQUES :



**SEGPA HAS COLLÈGE
PIERRE CORNEILLE TOURS**