



## Pizza rapide / pâte à pizza liquide

### LA CUISINE DE BOOMY



#### *Pour 6 personnes / 11 spl par pers*

- 1 œuf
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 cc de sucre en poudre
- 1 sachet de levure de boulangerie
- 1/2 sachet de levure chimique
- 300 gr de farine (3×100 gr)
- 300 ml d'eau (3×100 ml)
  
- 400 ml coulis de tomate
- sel, poivre
- origan
- 1/2 oignon
- 1 cc de sucre en poudre
- 1cc d'huile d'olive
  
- Champignons frais
- 200 gr de bacon en tranche
- 1 bocal de petits asperges blanches
- 50 gr de gruyère râpé
- 4 cs de crème semi-épaisse à 15 % de mg
- 2 cs de crème liquide à 15 % de mg
- persil

1/ Pour préparer la pâte je me suis servie de mon Kitchen'aid.

Mettre l'œuf, l'huile d'olive, le sel, la levure de boulangerie et la levure chimique dans le bol et mélanger le tout. Rajouter 1/3 de la farine mélanger, verser 100 ml d'eau et mélanger à nouveau. Pratiquer de la même manière pour le reste de la farine et de l'eau.

Verser cette pâte dans le flexipan plat ou à défaut dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

2/ Faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon émincé. Rajouter ensuite le coulis de tomate, saler poivrer et ajouter l'origan et le sucre. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes, à couvert en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.

3/ Préchauffer votre four à 200° (chaleur tournante).

Répartir la sauce tomate sur la pizza.

Mélanger les 2 crèmes dans un bol et répartir sur la sauce tomate.

Disposer le bacon, les champignons lavés et coupés en lamelles et les asperges harmonieusement sur la pizza. Parsemer de persil frais ciselé et de gruyère râpé.

Enfourner pour 25 minutes.