

# *Pizza aux asperges violettes*

## *Pour 1 pizza*

### *Pâte*

*125 grammes de farine*

*75 grammes d'eau*

*2 grammes de sel*

*3 grammes de levure*

*2 cuil à café d'huile d'olive*

### *Garniture*

*6-8 asperges*

*9 billes mozzarella di buffala (égouttées)*

*2 cuil à soupe de tartinade artichaut*

*2 cuil à soupe de ricotta*

*sel*

*1 cuil à café d'Herbes de Provence*

*1 poignée de noisettes concassées*

*2 tranches de coppa*

La pâte à pizza: Diluez la levure dans l'eau à température ambiante (ou tiède s'il fait trop froid). Ajouter l'huile d'olive et mélanger.

Versez la farine et le sel dans la cuve du robot, ajoutez la moitié du mélange eau-levure-huile, lancez le pétrissage et ajoutez l'autre moitié. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes, puis plus rapide pendant 5 autres minutes (si la pâte vous paraît trop sèche ajoutez un peu d'eau 1 cuillère à café après l'autre)

Formez une boule avec la pâte, recouvrez-la d'un torchon humide et laissez reposer-la pendant 1h30 à température ambiante.

Dégazez le pâte en l'aplatissant délicatement avec le paume de la main, puis reformez une boule en rabattant les bords sur le centre.

Déposez le pâton sur un plan de travail fariné, couvrez-le et laissez reposer pendant 1 heure.

Préparez les asperges: lavez-les, coupez les pieds et plongez-les 8 minutes dans de l'eau bouillante. A la fin de la cuisson plongez les asperges dans de l'eau glacée pour fixer la couleur puis égouttez-les.

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte à pizza, déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et préparez la garniture.

Mélangez la tartinade à l'artichaut et la ricotta, salez et étalez sur la pâte. Répartissez les asperges sur la pizza, ajoutez les tranches de coppa effilochées, les noisettes concassées et les billes de mozza égouttées. Saupoudrez d'herbes de Provence et enfournez à 220°C pendant 20 minutes.