Pizza sucrée salée aux graines de chanvre aubergine et chèvre frais magret fumé miel et confiture de figues

**Ingrédients pâte à pizza**

350 g de farine de blé

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

1 pincée de sel

50 ml d’eau tiède

180 ml d’eau (environ)

3 c à soupe de graines de chanvre

**Ingrédients garniture**

1 grosse aubergine (pour un moule à tarte je pense qu’il vous faudra 2 belles aubergines

70 g de chèvre frais

125 dl de crème fraîche liquide

1 ½ c à café de miel

1 ½ à café de confiture de figues vertes (ou rouges)

Magrets de canard fumé

**Préparation**

Laver l’aubergine, l’essuyer et l’envelopper dans du papier aluminium. Enfourner four préchauffé à 190 C (th : 6-7). J’ai cuit mon aubergine la veille.

**Pâte à pizza :** Dans un saladier, mettre la farine avec le sel, les graines de chanvre et mélanger avec les doigts, puis ajoute la levure de boulanger et mélanger de nouveau. Faire un puits, verser l’huile puis progressivement l’eau tiède en malaxant. Quand tout est absorbé, pétrir manuellement 5 min jusqu’à obtenir une pâte élastique. Quand j’obtiens la boule, je verse ma pâte sur le plan de travail fariné et je la pétrie en l’écrasant avec la paume de mes mains. C’est vraiment pas compliquer à faire.

Huiler très légèrement le saladier et y déposer la pâte et couvrir. Laisser lever 40 à 50 min dans une pièce sans courant d’air.

Dégazer la pâte et l’étaler dans le plat légèrement huilé

**Garniture :** Battre le fromage de chèvre frais avec la crème liquide, réserver. Mélanger miel et confiture de figues.

Couper l’aubergine en tranches sans retirer la peau. Placer les tranches dans le plat en les chevauchant. Etaler la préparation fromage de chèvre et crème puis le mélange miel et confiture de figues

Déposer dessus quels tranches de magret de canard fumé

Enfourner four préchauffé à 180+C (th : 6) pendant 25 à 30 min

Servir aussitôt avec une salade verte.

**Conseil :** Ne jamais laisser refroidir une pizza dans le four, sinon elle va ramollir

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**