Pizza pâte à pide aux épinards chèvre frais et pignons

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

350 g de farine

1 œuf

100 g de yaourt grec

60 ml d’huile d’olive

100 ml d’eau tiède

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

Sel

1 c à café de sucre

**Préparation de la pâte à pide**

Mélanger la levure avec la farine. La verser dans le bol du robot et ajouter le sel et le sucre. Mélanger avec une cuillère en bois. Incorporer le yaourt grec, l’œuf, l’huile d’olive. Verser l'eau au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

Pétrir à vitesse lente (8 bonnes min).

Quand la pâte et devenue homogène, lisse et souple, la couvrir d’un linge et laisser reposer  environ 1 h 30. La pâte doit doubler de volume.

Pendant ce temps préparer la garniture

**Garniture**

800 g d’épinards

4 gousses d’ail

1 œuf dur mixé

200 g de fromage de chèvre frais

Pignons de pin torréfiés à sec

20 cl de crème fraîche liquide

Huile d’olive

**Préparation Garniture**

Laver, équeuter  et sécher les épinards (l’essoreuse à salade va très bien). Chauffer l’huile d’olive feu moyen dans une poêle puis verser les épinards ils vont tomber, dès qu’il n’y a plus d’eau cesser la cuisson. Battre  à la fourchette la moitié du fromage de chèvre avec le crème fraîche, ajouter l’œuf dur mixé, les épinards, saler, poivrer et mélanger.

**Préchauffage four ¼ heure avant d’enfourner à 180 °(th : 6).**

Etaler la pâte dans un plat à tarte légèrement huilé, verser la préparation sur la pâte et l’étaler uniformément. Emietter dessus le reste de fromage de chèvre frais et parsemer de pignons de pin.

Enfourner pour 25 à 30 min.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**