

Pizza au Potiron

Pour 4 personnes :

- 1 morceau de Potiron en dés- 8 échalote, 1 boule de Mozzarella
- 100 g de Comté râpé, Polenta pour le fond, 1 sachet de lardons fumés
- Pâte à pizza, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe d'origan séché, huile d'olives, Sel et poivre

Préchauffer le four à 220°C, puis éplucher et couper en petits dés le potiron (pas trop gros), éplucher les échalotes et couper-les en petits dés, et mettre le potiron plus l'échalote et les lardons dans un plat ou lèchefrite allant au four, arroser d'huile d'olive et de vinaigre avec le sucre.

Enfourner dans le four et cuire 20 à 25mn (morceaux tendre et dorés)
Étaler la pâte et piquer le fond, mettre dessous du papier sulfurisé, saupoudrer la pâte de polenta, déchiqueter la boule de mozzarella et éparpiller les morceaux sur toute la surface, soupoudrer de comté râpé, sortez le potiron du four ,garnir avec les morceaux de potiron + échalotes + lardons, soupoudrer d'origan et arroser d'un filet d'huile d'olive, enfourner dans un four chaud pendant 15 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croquante.

