

PIZZA COURGETTES MOZZARELLA ET PIGNONS TORREFIES (thermomix)



Une délicieuse pizza gourmande, croquante et fondante
réalisés avec les très bons produits frais et d'excellente qualité

de mon partenaire [FOODYMIX](https://www.foodymix.fr)

LE PANIER RECETTE QUI REVOLUTIONNE LE THERMOMIX

à commander sur [foodymix.fr](https://www.foodymix.fr)

Ingrédients :

- la pâte à pizza:
- 1 sachet levure boulangère
- 50 g de lait
- 50 g d'eau
- 180 g de farine
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de sel
- La garniture :
- 1 citron
- 200 g de ricotta
- 200 g de mascarpone
- 80 g de pignons de pins
- 400 g de courgettes
- 2 boules de mozzarella
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 1 c à c d'herbes de provence
- 1 c à s d'huile

Préparation :

- Mettre la levure dans le bol avec l'eau et 1/5 du lait.
- Régler 1 minute à 30 secondes à 37°C / vitesse 2
- Ajouter la farine, le reste du lait, l'huile d'olive et le sel et pétrir 2 minutes en Mode épi
- Sortir la pâte du bol, la rouler en boule et laisser reposer au moins 30 minutes sous un torchon.
- Rincer le bol du Thermomix.
- Couper les courgettes en lamelles avec un économiseur ou une mandoline.
- Réserver.

- **Dans une poêle à feu moyen-vif, faire torréfier les pignons de pin 4-5minutes en mélangeant régulièrement.**
- **Réserver.**
- **mettre dans le bol, la ricotta, la mascarpone, le sel, le poivre et les herbes de Provence**
- **ajouter le zeste de citron, puis mélanger 10 secondes à vitesse 3**
- **Réserver**
- **Préchauffer le four à 200°**
- **Couper la mozzarella en tranches.**
- **Réserver.**
- **Une fois que la pâte à levée, fariner le plan de travail ainsi que le rouleau à pâtisserie.**
- **Tapisser une plaque avec du papier sulfurisé, étalez votre pâte en format rectangle**
- **Étirer la pâte au maximum pour avoir une pâte fine.**
- **Répartir le mélange ricotta-mascarpone sur la pâte**
- **déposer les lamelles de courgettes par dessus**
Parsemer de pignons de pin, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.
- **Enfourner 7 minutes**
- **Etaler la mozzarella**
- **cuire 8 minutes encore**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>