

# RICARDO



## Pizza aux pommes de terre et au romarin

Préparation	Cuisson	Portions	Rendement
<b>35 min</b>	<b>45 min</b>	<b>1</b>	<b>2 pizzas de 30 cm (12 po)</b>

Il n'y a rien de tel qu'une pizza comme on en sert à Rome pour changer de la recette traditionnelle à base de sauce tomate. Ici, elle se distingue de deux façons : avec sa garniture simple et inattendue de pommes de terre, puis avec sa pâte faite d'une *polish*, une préparation fermentée donnant un résultat aérien et alvéole.

### Ingrédients

900 g (2 lb) de pommes de terre à chair jaune, pelées et coupées en cubes

3 gousses d'ail, pelées

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

1 recette de pâte à pizza

200 g (2 tasses) de fromage fontina, râpé

1 boule de 100 g de mozzarella *di bufala*, déchirée en morceaux

30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de romarin

### Préparation

- Placer une pierre à pizza au centre du four. Préchauffer le four à 260 °C (500 °F) de 30 à 45 minutes.
- Entre-temps, déposer les pommes de terre et l'ail dans une casserole. Couvrir d'eau froide. Saler. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Égoutter. Répartir sur une plaque et laisser tiédir.
- Sur un plan de travail, hacher finement les gousses d'ail et déposer dans un grand bol. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile et bien mélanger.

- Hacher grossièrement les pommes de terre et les ajouter au mélange d'ail. Saler et poivrer. Remuer délicatement à l'aide d'une spatule pour les enrober.
- Sur un plan de travail fariné, abaisser une boule de pâte à la fois en la pressant avec les mains afin d'obtenir un diamètre de 30 cm (12 po). Fariner la pâte légèrement. Déposer la pâte sur une feuille de papier parchemin. Répartir la moitié des fromages, la moitié des pommes de terre et la moitié du romarin. Arroser de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile.
- Déposer une pizza avec le papier parchemin sur la pierre chaude en s'aidant d'une pelle à pizza, ou d'une plaque de cuisson à l'envers. Cuire une pizza à la fois 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. À la sortie du four, saler et poivrer à nouveau. Couper en pointes et servir aussitôt.

### **Note de l'équipe Ricardo**

Puisque cette pizza ne contient pas de sauce ni de charcuterie, il est important de bien assaisonner les pommes de terre.