



## **Pizza soufflée**

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

#### Pâte

500g de farine T55  
50g d'huile d'olive  
140g d'eau  
60g de blanc d'œufs

#### Garniture

2 boules de 250g de mozzarella fumée  
1 petite aubergine  
125g de tapenade  
100g de soubressade  
125g de riquette fine  
125g de parmesan en bloc  
¼ de botte d'origan  
15 cl d'huile d'olive

#### Huile à pizza

15 cl d'huile d'olive  
½ tête d'ail  
1 branche de romarin  
¼ de botte de thym  
15g de piment d'Espelette

### **Progression**

#### Huile à pizza

Réunir tous les éléments cités dans une casserole.  
Chauffer le tout sans ébullition.  
Couvrir et infuser pendant 2h.  
Passer au chinois étamine, ne pas réserver au frais.

#### Pâte à pizza

Préchauffer le four à th.10 et mettre une plaque à chauffer.  
Ajouter chaque ingrédient à la farine.  
Réaliser une pâte homogène.  
Abaisser celle-ci à l'aide d'un laminoir à pâte.  
Une 1ère fois très fin. Replier et ré-étaler celle-ci.  
Emporte-piècer la pâte à l'aide d'un cercle de 18cm ou d'un bol de taille comparable.  
Déposer immédiatement sur la plaque chaude les ronds de pâte afin de gonfler les deux abesses de pâte.



### Garniture

Tailler des tranches d'aubergine d'1cm d'épaisseur puis saler celles-ci.

Cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.

Griller celles-ci à la poêle à l'aide d'un filet d'huile d'olive.

Les égoutter puis les tailler en 4.

Équeuter, laver et essorer la riquette.

Assaisonner celle-ci d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

La placer dans le cœur de la pizza, en creusant le dessous de la pâte cuite.

Retourner celle-ci.

Tailler finement les tranches de mozzarella fumée puis les disposer sur la totalité de la surface du dessus.

Assaisonner la tapenade avec l'huile d'olive et l'origan haché.

Parsemer celle-ci sur la mozzarella.

Disposer des quartiers d'aubergines et des morceaux de soubrossade sur la mozzarella fumée, assaisonner.

Passer une minute au grill.

Râper généreusement du parmesan en bloc.

Assaisonnez d'huile à pizza, ajouter une bonne pincée de piment d'Espelette et décorer d'une petite poignée de riquette assaisonnée.