

Pizza-Raclette aux épinards et au CAMBOZOLA



Ingrédients pour 6 personnes maximum:

Pour la pâte :

230 ml d'eau tiède
1 cuillère à café de miel
7 g de levure sèche ou 20 g de levure fraîche
430 g de farine de blé (type 550)
50 g de semoule de blé dur
50 ml d'huile d'olive
1/2 cuillère à café de sel

Pour la sauce claire :

150 g de crème fraîche
100 g de fromage frais
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de persil
1/2 cuillère à café de sel
1 cc de poivre noir

Pour la sauce tomate :

(env. 500 ml de sauce)
1 oignon rouge
2 gousses d'ail
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre brun
400 g de tomates en boîte
100 ml de bouillon de légumes
70 g de concentré de tomates
1 cuillère à soupe d'origan
1 cuillère à café de romarin
1 cuillère à café de basilic
1 cuillère à café de sel, 1
cuillère à café de poivre

En outre :

100 g d'épinards frais
200 g de fromage Cambozola
Autres fromages selon votre choix
Légumes et garniture selon votre choix



Pizza-Raclette aux épinards et au CAMBOZOLA



Préparation:

Pour la pâte :

1. Verser l'eau, le miel et la levure dans un grand bol. Bien mélanger et laisser reposer dix minutes à couvert.
2. Ajouter la farine, la semoule, l'huile d'olive et le sel et pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Former une boule avec la pâte et la frotter avec un peu d'huile d'olive. Verser dans le saladier et laisser reposer à couvert pendant deux heures.
4. Maintenant, à l'aide d'un peu de semoule, former des petites boules d'env. 20-30 g (selon la taille de la poêle) et les étirer finement pour former de petites pizzas adaptées aux poêles (elles doivent être très fines).
5. Saupoudrer d'un peu plus de semoule et mettre dans la poêle, couvrir et faire cuire pendant environ 10 minutes. Il est également possible de précuire les petites pâtes à pizza. Pour cela, préchauffer le four à 200 g de chaleur tournante. Déposer les pâtes à pizza sur une plaque. Les piquer plusieurs fois au centre avec une fourchette et les faire cuire pendant env. 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits mais encore clairs.
6. Servir ensuite avec la raclette. Il suffit de les mettre dans les poêlons, de les garnir à volonté et de les faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pour la sauce tomate :

1. Hacher finement l'oignon et l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir l'oignon et l'ail.
2. Ajouter le sucre et laisser caraméliser. Mouiller avec les tomates en boîte et le bouillon de légumes.
3. Ajouter les herbes et les épices, mélanger bien le tout et laisser mijoter dix minutes à feu doux. Laisser refroidir.

Pour la sauce claire :

1. Hacher finement l'ail et le mélanger avec le reste des ingrédients.
2. Verser deux cuillères à soupe de la préparation dans une casserole et la faire chauffer, ajouter les épinards avec 50 ml d'eau et les blanchir brièvement.
3. Couper les légumes, couper le fromage en fines tranches et disposer le tout sur des assiettes et des bols pour la raclette.