



Kaviari Maison

LES PIZZETTES



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Les pizzettes

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Repos : 1 heure

125 g de caviar Oscietre Prestige de la maison Kaviari · 1 petit pot de crème fraîche épaisse (200 g) · Quelques brins d'aneth

Pour la pâte à pizza :

180 g de farine · 10 cl d'eau tiède · 1/2 sachet de levure de boulanger (4 g) · 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive 1 cuillerée à café de sel

Dans le bol d'un robot muni du crochet pétrin, versez la farine, le sel, la levure et l'huile d'olive. Pétrissez doucement puis versez l'eau tiède en filet.

Pétrissez pendant 10 minutes puis versez la pâte dans un saladier huilé.

Couvrez et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200 °C.

Sur un plan de travail fariné, déposez la pâte.

Pétrissez à la main rapidement puis étalez la pâte sur 4 à 5 mm d'épaisseur.

Découpez des disques de pâte de 6 cm de diamètre environ à l'aide d'un emporte-pièce et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquez la pâte et enfournez les bases des pizzettes 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Laissez refroidir 5 minutes puis garnissez de crème fraîche et de caviar.

Parsemez de quelques brins d'aneth et servez.



Kaviari
PARIS