Toque & Tablier

Pizza aux noix et miel

Pour 6 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- Quelques feuilles de roquette pour le décor
- 1 oignon
- 150g de cerneaux de noix (ou 450g de noix entières)

Le fromager :

- 130g de chèvre frais
- 20g de beurre

L'épicier :

- 2 cuillères à café de miel
- Huile de noix de super qualité !
- La pâte à pizza au levain de Croustipate (c'est celle qui se rapproche le plus de la pizza d'une pizzeria) ou à défaut une autre pizza mais toujours de la marque Croustipate, c'est la meilleure !

1. Coupez l'oignon en petits morceaux et mettez-le sur feu doux à couvert pour 15 minutes avec le beurre et un fond de verre d'eau.
2. Pendant ce temps, dans votre mixeur, réduisez les noix en poudre grossière. Ne réduisez pas trop finement, car en gardant des morceaux plus ou moins gros, ce sera plus agréable en bouche.
3. Préchauffez votre four à 180°C. Etalez ou déroulez votre pâte à pizza. En gardant un rebord de 1cm pour la croûte : arrosez d'un peu d'huile de noix sur toute la surface. Etalez l'oignon confit. Puis ajoutez la poudre de noix et arrosez de miel. Et enfin, parsemez de morceaux de chèvre frais.
4. Enfournez pour 20 minutes. Envoyez !