

Pizza à la poire, bette à carde et miel



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 pizzas individuelles d'une vingtaine de centimètres

Ingrédients

- 1 boule de pâte à pizza pour 4 personnes
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile locale (+ un peu pour badigeonner les pizzas)
- 4 tasses (1 L) de bette à carde émincée (cardes et feuilles)
- 1 gousse d'ail hachée>
- Sel au goût
- Piment Gorria, frais ou séché et moulu, au goût
- 1 poire émincée
- 2 branches de thym frais effeuillées
- Environ 1 c. à soupe (15 ml) de miel
- 200 à 300g (selon sa gourmandise!) de fromage québécois à croûte fleurie, en tranches

Préparation

1. Environ 1h avant la cuisson, préchauffer le four à 260oC (500°F), placer la grille au centre et y déposer une pierre à pizza ou une plaque à pâtisserie à l'envers.

CARIBOU

2. Pendant ce temps, dans une poêle, chauffer l'huile, ajouter la bette à carde, l'ail, le sel et le piment. Lorsque la bette à carde est bien tombée, retirer du feu et réserver.
3. Diviser la boule de pâte en quatre. Sur des carrés de papier parchemin (d'environ la grandeur des pizzas individuelles, soit 20-25 cm), étendre les boules de pâte et les badigeonner légèrement d'huile
4. Répartir la garniture de bette à carde sur les pizzas, puis ajouter les tranches de poires et le fromage.
5. Pour la cuisson, transférer la première pizza avec son papier parchemin sur une tôle à l'envers (en guise de pelle à pizza): cela vous permettra de glisser facilement la pizza sur la pierre ou la tôle chaude qui attend au four. Cuire 7 à 10 minutes en surveillant (la durée varie selon les fours et sa préférence pour une croûte plus ou moins colorée).
6. Pour sortir la pizza, tirer sur un coin du papier parchemin pour la glisser sur la tôle utilisée en guise de pelle.
7. Garnir d'un filet de miel et de feuilles de thym, et servir.
8. Répéter les étapes 5 à 7 avec les trois autres pizzas.

Une astuce et quelques petites variantes:

- Astuce. Il est encore temps de cuisiner dehors! Pour cuire les pizzas au barbecue, préchauffez-le au maximum et y déposer la pierre ou la tôle à l'envers au moins 30 minutes avant la cuisson. Elle pourrait être un peu plus rapide qu'au four, surveillez bien.
- Variantes. Ce type de recette est facile à adapter aux ingrédients qu'on a sous la main! Une partie de la bette à carde pourrait être remplacée par du chou frisé, une partie du fromage à croûte fleurie par un bleu. On pourrait aussi ajouter des lardons bien dorés ou encore des noix locales grillées. Amusez-vous!