



Conseil: avant de garnir la pizza, saupoudrer un peu de farine sur le bord.



# Pizzette à la courge

Pour 4 personnes  
Préparation: env. 1 heure  
Laisser lever: env. 1 heure  
Cuisson: env. 20 minutes  
Difficulté: moyenne

1. Pâte: mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier. Ajouter l'eau et le beurre, malaxer pour obtenir une pâte homogène. À température ambiante, laisser la pâte doubler de volume pendant env. 1 heure à couvert.
2. Garniture: faire revenir les marrons dans le beurre chaud pendant env. 5 minutes. Ajouter l'eau, cuire à couvert pendant env. 5 minutes. Poursuivre la cuisson sans couvercle jusqu'à ce que le liquide se soit entièrement évaporé, assaisonner. Sortir les marrons.
3. Mettre du beurre dans la même poêle et y faire revenir la courge et l'échalote pendant env. 5 minutes. Ajouter l'eau, poursuivre la cuisson 5 minutes, assaisonner. Laisser refroidir la courge.
4. Confection: diviser la pâte en 12 portions, former des boules. Les abaisser en ronds d'env. ø 11 cm et les déposer sur deux plaques chemisées de papier cuisson. Garnir les pâtes de courge, de marrons et de TILSIT. Parsemer de pépins de courge.
5. Cuisson: env. 20 minutes dans le four préchauffé à 180° C (air chaud/chaleur tournante).

## Valeurs nutritives par portion



## Pâte

500 g de farine mi-blanche  
1½ cc de sel  
½ cube de levure (env. 20 g) émietté

Env. 3 dl d'eau  
1 cs de beurre

## Garniture

180 g de marrons pelés, en fines tranches  
1 cs de beurre  
½ dl d'eau  
¼ cc de sel  
Un peu de poivre de Cayenne  
½ cs de beurre  
300 g de courge (p. ex. potimarron) râpée (soit env. 220 g)  
1 échalote émincée  
1 dl d'eau  
½ cc de sel, un peu de poivre  
180 g de TILSIT NOIR ou ROUGE grossièrement râpé  
25 g de pépins de courge hachés

