

## Pizzetta d'automne

Pour la pâte

350 g de farine

35 g de levure de boulanger

30 cl de soupe de potimarron \*

3 c. à soupe d'huile d'olive

2 pincées de sel fin

Pour la garniture

12 petites escalopes de foie gras (30 g chacune environ)

250 g de girolles

Quelques brins de graines germées (petits pois sur la photo)

1 c. à soupe de graines de courge

Quelques fleurs comestibles (pensées, capucines)

Faites tiédir un tiers de la soupe de potimarron et délayez la levure émiettée. Versez la farine tamisée sur le plan de travail, façonnez un puits et ajoutez 2 c. à soupe d'huile, le sel et la levure délayée dans la soupe de potimarron. Mélangez doucement les ingrédients en faisant des tourbillons avec l'index dans le puits et en versant peu à peu le reste de la soupe de potimarron. Puis pétrissez la pâte une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Façonnez une boule et recouvrez la pâte d'un linge pour la laisser lever une heure. Vous pouvez également préparer votre pâte à pizza avec une machine à pain.

Ecrasez ensuite la pâte avec le plat de la main en l'étirant le plus possible (on peut tricher un peu et utiliser un rouleau à pâtisserie). Disposez quatre disques de pâte sur une plaque à pâtisserie antiadhésive. Badigeonnez d'huile d'olive et enfournez 6 minutes à 240°C.

Pendant ce temps, faites saisir les petites escalopes de foie gras préalablement assaisonnées dans une poêle bien chaude. Faites-les saisir 30 secondes de chaque côté. Retirez les escalopes et le gras de la poêle et faites saisir les girolles.

Disposez les escalopes de foie gras et les girolles sur les pizzettas et enfournez une minute. Parsemez de graines de courge, de brins de graines germées et fleurs avant de servir.

