

### **Pizza au gorgonzola, poires, oignons et noix**



N'hésitez pas à remplacer le gorgonzola de cette recette par des saveurs bien de chez nous comme la Fourme d'Ambert ou le Roquefort. Cette pizza déploiera toute sa saveur avec un vin blanc moelleux servi très frais.

#### **Ingrédients pour une pizza de 6 personnes**

300 grammes de pâte à pizza (voir recette)  
200 grammes de gorgonzola  
2 cuillers à soupe de crème fraîche  
2 poires  
1 oignon entier  
50 grammes de noix en morceaux

#### Pâte à pizza

280 grammes de farine  
20 cl d'eau tiède  
1/2 sachet de levure de boulanger  
1 cuiller à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuiller à café de sucre roux  
sel

#### **Préparation**

##### La pâte à pizza

1. Mélanger dans un bol l'eau tiède, la levure de boulanger, une pincée de sel, le sucre et l'huile d'olive. Laisser la levure se dissoudre.
2. Creuser un puits au milieu de la farine et rajouter la préparation précédente. Pétrir à la main.
3. Lorsque la pâte est souple, garder dans un film plastique et laisser lever à température ambiante pendant 1h30.

##### La pizza

1. Couper l'oignon en fines lamelles et le faire fondre dans du beurre à la poêle. Réserver.
2. Couper les poires (avec la peau) en fines lamelles (sans cœur ni pépins). Arroser de jus de citron afin qu'elles ne s'occident pas.
3. Couper le fromage en dés.
4. Préchauffer le four à 210°C. Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé la pâte à pizza. Tartiner avec la crème épaisse, puis les oignons, le fromage, les noix et les poires. Enfourner pendant 20 minutes environ.

**Bon appétit!**