



Pizza à la patate douce

11/03/2020 à 15h47

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

Pâte:

- 120g de farine (moitié complète/moitié semi-complète T110)
- 120g de purée de patate douce (il faut impérativement la même quantité de farine que de patate douce)
- Épices

Garniture :

- Sauce tomate
- Oignons rouges
- Courgettes
- Feta
- Olives

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Commencez par faire bouillir de l'eau. Plongez vos dés de patates douces et laissez cuire une dizaine de minutes. Quand la pointe du couteau entre parfaitement dans la patate douce, c'est cuit, éteignez le feu.
- Écrasez les patates douces en purée.
- Dans un saladier, versez votre farine et la même quantité de purée de patates douces. Ajoutez des épices (herbes de Provence, sel, poivre) et mélangez le tout jusqu'à obtenir une belle pâte à pizza.
- Mettez au frigo 10 min.
- Étalez votre pâte et y mettre les ingrédients de la garniture.
- Enfournez à 180 degrés pendant 10-15min.