

Fugazzeta au Beaufort

Pâte à Pizza :

200g de farine

10 cl d'eau tiède

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

¼ c. à c. de sel

2c. à s. d'huile d'olive

Garniture :

75+25g de beaufort (ou de comté) râpé

250 g d'oignons

125 g de mozzarella

Origan, piment, ½ c. à s. d'huile d'olive

1. Pétrir farine, eau tiède, levure de boulanger, sel et huile d'olive. Couvrir d'un linge et laisser lever 30 min.
2. Peler et émincer les oignons. Placer dans un saladier, couvrir d'eau bouillante pendant 10 min. Les égoutter et les sécher. Réserver.
3. Séparer la pâte en deux. Etaler le premier pâton sur un plan de travail fariné. Placer sur une plaque huilée. Mouiller le bord.
4. Repartir dessus la mozzarella et 75 g de beaufort. Assaisonner de poivre, origan et piment.
5. Puis poser le deuxième pâton. Appuyer sur les bords pour souder. Huiler le dessus et répartir les oignons. Laisser lever 30 min.
6. Préchauffer le four à 220°C. Enfourner 25 à 30 min.
7. A la sortie du four, garnir du reste de beaufort. Placer 3 min. four éteint, mais encore chaud. Servir aussitôt.

Tiramisu à la poire

Ingrédients pour 4 personnes :

2 poires (ou des poires en conserve)

250 g de mascarpone

15 cl de crème liquide

3 c. à soupe de sucre en poudre

8 cookies au chocolat

½ tasse de café fort

2 c. à soupe de rhum

1 c. à soupe de cacao en poudre.

Préparation :

1. Versez la crème liquide dans un saladier et placez-le au frais avec les fouets du batteur pendant 5 min afin que le tout soit bien froid.
2. Fouettez pour obtenir une crème chantilly. Ajoutez le sucre et le mascarpone. Fouettez à nouveau pour que le mélange soit bien homogène.
3. Ecrasez grossièrement les cookies et passez-les dans le mélange café/ rhum
4. Pelez les poires, ôtez le cœur et coupez-les en petits dés.
5. Garnissez le fond de votre plat des cookies imbibés et recouvrez d'une première couche de crème.
6. Déposez les poires uniformément sur la crème puis recouvrez d'une deuxième couche de crème.
7. Egalisez bien le dessus et saupoudrez de cacao.
8. Placez au frais avant de servir.