

Share

 Share on Facebook

Next

Shutterstock Portions Temps de préparation Temps de cuisson 4pers. 30min. 15min. Portions Temps de préparation 4pers. 30min. Temps de cuisson



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 PERS.	30 MIN.	15 MIN.

## Ingrédients

## Type de repas

Plats principaux

- 1 petit oignon rouge, tranché
- 60 ml / 4 c. à soupe huile d'olive
- 15 ml / 1 c. à soupe beurre
- 200 g / 7 oz pâte à pizza
- Quantité suffisante semoule de maïs
- 2 pommes de terre rouge moyennes
- 2 branches romarin, effeuillé, haché
- 2 ml / 1/2 c. à thé piment séché en flocons
- 500 ml / 2 tasses / 250 g fromage caciocavallo, en dés
- 50 ml / 1/4 tasse / 30 g fromage parmesan, frais râpé
- Gros sel et poivre du moulin, au goût

Portions:  pers.

Share

 Share on Facebook

Next

## Préparation

1. Préchauffer le four à 230 °C / 450 °F.  
-----
2. Dans une poêle, sauter l'oignon dans la moitié de l'huile et le beurre jusqu'à caramélisation. Réserver au comptoir.  
-----
3. Étirer la pâte pour former un cercle de 30 cm / 12 po.  
-----
4. Saupoudrer une plaque à cuisson de semoule et y déposer la pâte.  
-----
5. À la mandoline, émincer les pommes de terre et disposer les tranches sur la pâte en laissant une bordure de 2,5 cm / 1 pouce autour. Arroser d'huile et ajouter les oignons, le romarin, le piment et les fromages, puis assaisonner.  
-----
6. Cuire environ 15 minutes, jusqu'à ce que les fromages soient fondus et colorés et que la pâte soit croustillante.  
-----
7. Détailler en pointes et servir.

## Vous aimerez aussi



**Grilled cheese  
tomates et basilic**



**Grilled cheese de  
luxe réinventé**



**Maïs frais et  
fettucines aux  
tomates**



**Risotto d'orge  
aux champignons**

