

## APEROPIZZA MASCARPONE-ROQUEFORT, ROQUETTE, POMME GRANNY SMITH & NOIX \*

Vous en avez marre des apéros classiques à base de chips? De cacahuètes? et des minis saucisses feuilletées ? Vous voulez changer et épater vos amis ?? Cette recette est faite pour vous !!

J'ai réalisé la pâte à pizza moi même mais vous pouvez évidemment en acheter une toute faite :) mais sincèrement je vous la conseille, elle est très simple à réaliser et super gourmande !

Voici la Formule Magique !

### *Pour la pâte à pizza*

- \* 200 g de farine
- \* 5 g de sel
- \* 6 g de levure boulangère fraîche (j'utilise ma **balance de précision** pour peser la levure)
- \* 100 ml d'eau tiède
- \* 14 g d'huile d'olive
- \* 1 Cuillère à soupe d'herbes de Provence

Mélanger la farine et le sel.

Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère fraîche. Il faut que la levure soit totalement dissoute.

Verser le liquide dans la farine, l'huile d'olive et les herbes de Provence. Avec les doigts, malaxer afin d'obtenir une boule de pâte homogène.

### *Pour la crème*

- \* 3 cuillères à soupe de Mascarpone
- \* Roquefort = Selon votre gourmandise ;) personnellement j'ai mis les 3/4 d'un roquefort

Mélanger bien les deux ingrédients.

Étaler cette crème sur la pâte à pizza.

Mettre la pizza au four à **180° C** pendant **15-20 minutes**. Laisser refroidir.

***Pour la garniture***

**\* 1 pomme Granny Smith**

**\* Quelques poignées de roquette**

**\* Une poignée de noix concassées**

Éplucher la pomme. La couper en lamelles de 0,5 mm (pas besoin d'une règle c'est juste une estimation = P)

Sur la pizza refroidie, poser de façon désordonnée les tranches de pomme, et la roquette.

Ajouter ensuite les noix concassées.

A servir avec un bon verre de rosé au bord de la piscine ! (ou du lac :p pour les Thononais, ou de la mer, bref où vous voulez quoi !!! ). Alors oui je sais on est au mois de janvier, mais là je rêve juste d'été, de soleil et de bikini !! :p

Bonne Gourmandise !! Régalez vous !