

# Délicieuse recette d'été



# Pizza chèvre-miel épicée



Temps de cuisson  
60 à 90 secondes



Portions  
Une pizza de  
30 centimètres



Difficulté  
Facile

250 g boule de pâte à pizza  
20 g de miel liquide  
2,5 g de piment de Cayenne  
- farine,  
pour saupoudrer  
50 g de crème épaisse  
80 g de mozzarella  
fior di latte  
émiettée  
80 g de fromage de chèvre  
cendré (ou un autre  
fromage de chèvre)  
ou 5 à 6 tranches  
20 g de raisins secs blonds  
7 ou 8 feuilles de  
menthe fraîche

1. Allumez votre four Ooni et visez une température de 450 °C. Utilisez un thermomètre infrarouge pour vérifier la température de votre pierre de cuisson et obtenir une lecture rapide et précise.
2. Dans un petit bol, mélangez 1 cuillère à soupe (20 grammes) de miel liquide avec  $\frac{1}{4}$  de cuillère à café (2,5 grammes) de piment de Cayenne. Ajustez au goût si nécessaire. Réservez.
3. Sur un plan de travail bien fariné, étalez la pâte en un cercle de 30 centimètres.
4. Faites glisser délicatement la pâte sur une pelle à pizza légèrement farinée.
5. À l'aide d'une cuillère, étalez la crème sur la pâte en effectuant un mouvement circulaire, puis saupoudrez uniformément de mozzarella, suivie des tranches épaisses de fromage de chèvre.
6. Enfournez la pizza et faites-la cuire pendant 60 à 90 secondes, en la tournant toutes les 20 secondes pour lui assurer une cuisson homogène.
7. Sortez la pizza du four, faites-la glisser sur votre plateau en bambou et décorez-la de raisins secs, de feuilles de menthe et de quelques gouttes de miel épicé. Coupez, servez et dégustez !

Téléchargez l'application Ooni pour de délicieuses recettes et davantage d'inspiration. Disponible sur Google Play et Apple App Store.

