

## Pizza patate douce



Temps de préparation :

20 minutes



Temps de cuisson :

40 minutes



Temps total :

1 heure

### Pour cette recette, il te faut (pour env. 3 personnes) :

Une grosse patate douce (env. 400 g)

1 oignon

2 tomates

1 gousse d'ail

Romarin

Feuilles de laurier

280 g de tomates concassées

1 boule de mozzarella ou fromage râpé

4 c.c. de ghee (=beurre clarifié)

Herbes de Provence

Sel



### Pour réaliser la recette :

1. Réaliser une sauce tomate maison en faisant chauffer 1 c.c. de ghee dans une casserole et en y faisant revenir la gousse d'ail écrasée et ½ oignon
2. Ajouter les tomates concassées, les herbes de Provence, les feuilles de laurier, le romarin et laisser mijoter à couvert pendant env. 40 minutes
3. Préchauffer le four à 200°
4. Détailler la patate douce dans le sens de la longueur sur env. 1-2 cm de largeur (pas nécessaire d'enlever la peau, surtout si la patate douce est bio)
5. Disposer les tranches de patates douces sur une plaque de cuisson sans les superposer et les napper de 3 c.c. de ghee fondu (avec un pinceau idéalement) et de sel puis enfourner env. 30 minutes en ouvrant de temps en temps la porte du four pour laisser l'humidité s'échapper
6. Une fois les tranches de patate douce cuites, les napper de sauce tomate puis disposer :
  - 1 tranche de tomate fraîche
  - Des lamelles du ½ oignon restant
  - La mozzarella ou le fromage râpé
7. Enfourner une nouvelle fois env. 10 min. à 200°

#### Coin des astuces

- Comme pour cette pizza base patate douce, de nombreux légumes peuvent être employés pour remplacer la pâte à pizza comme de [la courgette](#) ou encore de [l'aubergine](#)
- Le principe est toujours le même : On cuit le légume qui sert de pâte (à la poêle ou au four) puis on garnit comme une pizza et on enfourne quelques minutes pour faire fondre le fromage
- Il est aussi possible d'utiliser de la "[semoule de chou-fleur](#)" pour faire la pâte à pizza
- La "garniture pizza" utilisée ici peut être remplacée par une garniture ratatouille et oeuf comme dans cette [recette de patate douce rôtie avec ratatouille et oeuf](#)