

## **Pizza à la pomme de terre**

- 1 grosse pomme de terre Yukon Gold
- 1 c. à table de sel
- 2 c. à table de romarin frais (moi, séché)
- 3/4 tasse d'oignon haché fin
- 3 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de sel casher ou sel de mer
- 1 c. à thé de poivre

### **Pâte:**

- 1/2 tasse d'eau tiède
- 1 c. à thé de sel casher ou sel de mer
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de levure instantanée
- 1-1/4 tasse de farine (moi, 1/2 tasse de plus)
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de parmesan râpé (optionnel)

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le mélangeur sur socle. Pétrir avec le crochet jusqu'à l'obtention d'une pâte souple au toucher.

Mettre la pâte dans un bol huilée et recouvrir d'une pellicule plastique.

Laisser reposer environ 1h30.

Pendant ce temps, trancher la pomme de terre très finement (on doit voir à travers). Mettre les tranches dans un bol d'eau et mettre le sel. Bien mélanger.

Laisser reposer sur le comptoir pendant environ 1h00.

Étendre la pâte sur une plaque en métal huilée. Badigeonner avec l'huile d'olive.

Enlever les tranches de pommes de terre de l'eau et bien égoutter. Mélanger les tranches avec l'oignon, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le romarin. Étendre uniformément sur la pizza.

Parsemer de fromage parmesan râpé si désiré.

Cuire au four préchauffé à 450 F pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [The Italian Dish](#))