



## Pizzas

# Pizza aux oignons



**2h05** **20 min** **45 min** **1h** **558**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte à pizza

200 g **Farine**  
7 g **Levure de boulanger**  
3 c. à soupe **Eau**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
0.5 c. à café **Sel**

### Ingrédients pour la compotée d'oignons

250 g **Oignon(s)**  
250 g **Oignon(s) rouge(s)**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
20 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la pizza

3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
100 g **Gruyère râpé**

## Étape 1

### Préparation de la pâte à pizza

- 1 Dans un saladier, délayer la levure de boulanger déshydratée avec 2/3 de l'eau tiède en remuant avec une cuillère en bois.
- 2 Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange forme des bulles.
- 3 Verser la farine, l'huile d'olive et le sel dans un saladier, puis ajouter le levain. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.
- 4 Pétrir la pâte pendant 5 minutes sur un plan de travail fariné.
- 5 La disposer dans un saladier et couvrir d'un linge propre. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 1h30.

## Étape 2

### Préparation de la compotée d'oignons

- 1 Pendant que la pâte à pizza lève, préparer la compotée d'oignons.
- 2 Éplucher et émincer finement les oignons en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.

- 3 Les mettre dans une casserole avec l'huile d'olive et le beurre, les faire cuire sur feu très doux pendant 30 minutes. Remuer régulièrement.
- 4 Assaisonner de sel et de poivre.

### Étape 3

#### Confection de la pizza aux oignons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau afin d'obtenir un disque. Le déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Étaler la crème épaisse sur la pâte à pizza.
- 4 Recouvrir de compotée d'oignons, parsemer de gruyère râpé.
- 5 Mettre à cuire au four pendant 30 minutes suivant la puissance du four.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir la pizza du four, couper en parts puis servir aussitôt.