

# Pizzetta brugnon et abricot

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pâte à pizza :

250 g de farine aux 5 céréales  
5,5 g de levure de boulanger  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sucre  
Sel  
12,5 cl d'eau chaude

### Garniture :

3 brugnons  
4 abricots  
4 cuillères à café de poudre d'amande  
4 cuillères à café de sucre  
QS de graines de pavot  
Jus d'un demi citron  
Quelques copeaux de beurre salé

### Préparation de la pâte à pizza :

Dans l'eau chaude, faire dissoudre le sucre, puis ajouter la levure, laisser reposer 15 minutes.  
Dans un cul de poule, mettre la farine, le sel, l'huile d'olive, ajouter l'eau et la levure, travailler la pâte une dizaine de minutes, la rouler en boule et la laisser reposer sous un linge 1 heure.

Au bout de ce temps, étaler la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, découper 4 cercles de 15 centimètres ( il m'est resté un peu de pâte que j'ai utilisée pour une pizza salée )

Poser les disques sur une feuille de papier sulfurisé.

Saupoudrer une cuillère à café de sucre en poudre sur chaque disque de pâte.

Peler les brugnons, les détailler en lamelles fines, arroser de jus de citron.

Faire de même avec les abricots.

Disposer les fruits sur les abaisses de pâte, saupoudrer de sucre, disperser quelques lamelles de beurre salé puis de graines de pavot.

Mettre à cuire dans le four préchauffé à 200° pendant 20 minutes.

Déguster tiède, accompagné d'une boule de glace vanille.