

Pizza rosa

Ingrédients

Environ 500 g de cynorhodons
Échalotes, ail
Huile d'olive
Sucre ou miel
Sel, poivre
Origan

Pour la pâte

200 g de farine de pois chiches
50 g de farine d'épeautre
1 dl d'huile d'olive
1 dl d'eau tiède
1 pincée de sel

Préparation

Pâte

Mettre la farine, le sel, l'huile d'olive et l'eau dans un récipient fermant hermétiquement et secouer le tout pendant une ou deux minutes, puis ouvrir le récipient et finir de pétrir la pâte en rajoutant un peu de farine si elle est trop collante, ou d'eau si elle est trop compacte. Puis la rouler ou l'étaler avec les doigts dans un moule ou sur une plaque recouverts de papier sulfurisé.

Laver, équeuter et monder les cynorhodons. Les mixer crus entiers quelques instants avec un peu d'eau pour obtenir une pâte épaisse.

Passer cette pâte au moulin à légumes, d'abord à grille moyenne puis à grille fine, afin d'obtenir une purée sans akènes et avec un minimum de poils, en mouillant peu à peu avec de l'eau jusqu'à la consistance souhaitée.

Émincer l'échalote et l'ail, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Mélanger la purée de cynorhodons avec l'échalote et l'ail, sucrer au goût pour réduire l'acidité, saler, poivrer.

Étaler cette sauce sur la pâte. Garnir de légumes (champignons, courgettes...), de fromage (tomme de chèvre ou de brebis, par exemple) et d'herbes aromatiques.

Faire cuire à four chaud.

*On peut ajouter à la garniture des prunelles lacto-fermentées en guise d'olives, mais **après cuisson** sinon elles redeviennent astringentes.*

Recette : d'après Bernard Bertrand, *De mémoire d'Églantine* (Terran, 2005) et Le Chemin de la Nature