

Le Calzone Savoyard vs Paulux

(Recette issue du site Savoyard « Le refuge de Marie Louise »)



Crème et jambon



PDT en lamelles



Champi. puis
raclette



Sorti du four après 15 min

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 16 min



1 pâte à pizza



1 càs de crème
semi épaisse



150g de chiffonade
de jambon de Savoie



150g de fromage à
raclette



1 PDT coupée en
tranches fines



1 jaune d'œuf
pour la dorure



Champignons frais
en lamelles



5 tours de poivre
du moulin

Préparation

1. Chauffer le four à TH 6-7 – 200°C.
2. Faire cuire ls PDT dans de l'eau salée, 20 min puis refroidir et éplucher.
3. Étaler la pâte à pizza et recouvrir la moitié du cercle de crème fraîche.
4. Recouvrir la crème avec la chiffonnade de jambon de Savoie.
5. Recouvrir avec les tranches de pomme de terre puis le fromage à raclette. Ne pas saler !
6. Poivrer à votre convenance, ou même, rajouter un peu de coriandre en poudre.
7. Option Paulux : Rajouter des champignons frais en lamelles, revenus 10 min à la poêle.
8. Replier la pâte en 2, comme pour faire un chausson et bien sceller les bords en appuyant bien avec vos doigts puis avec le dos d'une fourchette.
9. Badigeonner le dessus avec un jaune d'œuf, pour la dorure.
10. Enfournez à 200°C pendant environ 16 minutes. Surveiller la dorure.

Note 1 : Le Calzone, ou chausson en italien, est une déclinaison bien connue de la pizza. Le principe: ne garnir que la moitié de la pâte et la replier pour faire cuire le tout, comme une tourte.

* * * 01 juin 2020 * * *