Pizza Italiano aux fruits de mer et à la Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **9 min.**

Ingrédients

- 400 g de Fourme d’Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 600 g de farine
- 300 ml d’eau
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 4 cuillères à café de sel
- 8 tomates
- 4 cuillères à soupe de vin rouge
- ½ oignon
- Origan
- Fruits de mer

Étapes de la préparation

1. Mélangez la farine, l’eau, l’huile d’olive et le sel jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Laissez la pâte reposer au frais 30 minutes.
2. Étalez la pâte finement pour former une pizza.
3. Coupez les tomates et l’oignon en petits morceaux et mixez-les avec le vin rouge, un peu d’eau et l’origan jusqu’à obtenir une sauce tomate bien épaisse. Répartissez cette sauce uniformément sur la pâte.
4. Garnissez ensuite la pizza avec les fruits de mer.
5. Coupez la Fourme d’Ambert AOP en petites lamelles et répartissez-les généreusement sur la pizza.
6. Passez la pizza au four à 250°C pendant 9 minutes.
7. Avant de la servir, arrosez d’un filet d’huile d’olive.

???**Pourquoi ce fromage ?** La Fourme d’Ambert AOP se marie parfaitement avec les fruits de mer et, combinée à l’huile d’olive, elle révèle tout son arôme.