

# Mini pizzas de pommes de terre

CUISIMAGES

Réf :  
6503

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 220 °C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 5/6 personnes

### Pour la pâte :

- 6 pommes de terre de taille moyenne
- 100 g de farine
- 30 g de parmesan / sel et poivre

### Pour la garniture :

- 3 tomates
- 20 olives dénoyautées
- 50 g de lardons
- 1 œuf
- 50 g de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Dans un faitout, déposez les pommes de terre et recouvrez les d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 30 min.



Pelez les pommes de terre, écrasez les en purée et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 220 °C pendant 15 min.

Pendant ce temps, plongez les tomates 10 min dans l'eau bouillante. Pelez et épépinez les tomates puis coupez les en dés.

Dans une poêle et sans matière grasse, faites dorer 5 min les lardons.



Coupez les olives en rondelles.

Cassez l'œuf et battez le en omelette.



Mélangez la farine et le parmesan.

Ajoutez ensuite ce mélange à la purée de pommes de terre.

Salez et poivrez.

Pétrissez le tout et donnez à la pâte une forme ronde et allongée.

Coupez en rondelles d'1 centimètre d'épaisseur que vous déposerez sur la plaque de cuisson, recouverte d'un papier sulfurisé.

Aplatissez un peu le centre afin de former des coupelles.

Remplissez ensuite selon vos goûts :

- 2 cuillères à café d'omelette + lardons
- 2 cuillères à café de dés de tomates + olives + huile
- gruyère

Enfournez 20 min dans le bas du four.



**Conseils**  
**Variante**  
**Vin**

Vous pouvez ajouter des anchois.