

Petites pizzas amandines aux figues violettes et confit de coings



Préparation: 1h30

Cuisson: 30 mn + 10 à 12 mn

Ingrédients pour 6 petites pizzas:

Pour la pâte:

- 250 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 3 petits suisses naturels
- 50 g de lait
- 1/2 cuillère à café de sel

Pour le confit de coings:

- 600 g de pulpe de coings
- 4 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 100 g de sucre

Pour la garniture:

- 6 figues violettes fraîches
- 100 g de sucre (pour les fils de caramel)

Recette:

- 1) Diluer la levure dans le lait tiède et pétrir ensemble pendant 15 mn tous les ingrédients de la pâte. La laisser reposer pendant 1 heure. Pour plus de facilité utiliser une machine à pain sur le programme "pâte".
- 2) Peler les coings (pour les ramollir les passer au four quelques minutes afin de les éplucher facilement) et couper la pulpe en petits dés. Cuire dans une casserole la pulpe de coings, le miel, l'eau et le sucre à feu très doux pendant 30 mn. Le confit doit épaissir et prendre une belle couleur.
- 3) Préchauffer le four à 180°C/200°C (th 6/7).
- 4) Diviser la pâte sur un plan de travail fariné en 6 petits boules et les étaler assez finement sur 10 cm de diamètre. Garnir de confit de coings et d'une figue violette lavée et coupée en quartiers. Cuire au four sur une plaque pendant 10 à 12 mn.
- 5) Faire un caramel avec 100 g de sucre dans une casserole antiadhésive, le laisser se solidifier un peu, faire des fils avec deux fourchettes et décorer chaque petite pizza.
- 6) Déguster tiède avec une boule de glace vanille par exemple.