



Pizza blanche ricotta, citron & poivre noir

La fraîcheur précise, sans détour

Ma fiche recette

Pizza blanche ricotta, citron & poivre noir

La pizza blanche joue la retenue. Sans tomate, elle mise tout sur l'équilibre : le crémeux de la ricotta, l'éclat du citron, la profondeur du poivre noir. Une pizza lumineuse, fine, qui prouve que la simplicité peut être très expressive quand le geste est juste.

Temps de préparation : 20 min

Temps de repos pâte : 1 h 30 (ou 24 h au frais)

Temps de cuisson : 8-10 min

Temps total : env. 2 h

Nombre de portions : 2 pizzas / 4 personnes

INGRÉDIENTS (2 GRANDES PIZZAS)



Pâte

- 500 g de farine (T65)
- 325 ml d'eau tiède
- 10 g de sel
- 5 g de levure sèche (ou 10 g fraîche)
- 1 c. à s. d'huile d'olive



Garniture

- 250 g de ricotta fraîche
- 1 citron bio (zeste + quelques gouttes de jus)
- Poivre noir du moulin
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- (Option) quelques feuilles de roquette ou de basilic à la sortie du four



Ma fiche recette

Pizza blanche ricotta, citron & poivre noir

PREPARATION

Préparer la pâte : délayer la levure dans l'eau, mélanger avec la farine, ajouter le sel et l'huile. Pétrir 8-10 min. Laisser lever 1 h 30 (ou 24 h au frais pour plus de goût).

Préchauffer le four au maximum (250-270 °C).

Étaler la pâte à la main.

Garnir : étaler la ricotta, zester finement le citron, ajouter un filet d'huile d'olive, un soupçon de jus, poivrer généreusement, saler légèrement.

Cuire 7-10 minutes, jusqu'à pâte bien dorée.

Finition : ajouter roquette/basilic si souhaité, re-poivrer.

L'astuce du chef

👉 Zeste le citron hors cuisson ou très légèrement avant d'enfourner : la fraîcheur doit rester vive, jamais amère.

Les Suggestions du Sommelier



Côté Bière

Wheat Beer / Blanche : fraîcheur céréalière et notes d'agrumes, parfaite avec le citron.

Pils élégante : nette et sèche, elle souligne la ricotta sans l'alourdir.



Côté Vin

Sauvignon blanc : vivacité, citronné naturel, belle tension.

Vermentino : herbacé et solaire, excellent avec l'huile d'olive.

Pourquoi ça marche : l'acidité réveille le crémeux, la sécheresse nettoie le palais, le poivre structure.

Cette pizza blanche ne cherche pas l'effet.
Elle vise juste : fraîche, précise, gourmande sans excès.
Une pizza qui se savoure lentement... et se refait souvent.

— Serge Biersommelier

« Quand l'équilibre est bon, chaque ingrédient trouve sa place. »