



Pizza pomme de terre, oignon confit & lard fumé

La générosité rustique qui tient chaud

Ma fiche recette

Pizza pomme de terre, oignon confit & lard fumé

Cette pizza parle d'hiver, de four bien chaud et de produits francs.

La pomme de terre apporte le fondant, l'oignon confit la douceur longue, le lard fumé la profondeur. Rien d'ostentatoire, tout est à sa place. Une pizza nourrissante, conviviale, qui assume pleinement son côté réconfortant.

Temps de préparation : 40 min

Temps de repos pâte : 1 h 30

Temps de cuisson : 8-10 min

Temps total : env. 2 h 30

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

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 gros oignons
- 150 g de lard fumé (tranches ou lardons)
- 200 g de mozzarella ou tomme
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- (Option) thym ou romarin



Ma fiche recette

Pizza pomme de terre, oignon confit & lard fumé

PREPARATION

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).

Pommes de terre : les cuire à l'eau salée, laisser tiédir puis trancher finement.

Oignons confits : les émincer et les cuire doucement à l'huile 25-30 min jusqu'à fondants et légèrement caramélisés.

Lard : le faire revenir rapidement pour le colorer (sans trop le dessécher).

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

Étaler la pâte à la main.

Garnir : mozzarella → pommes de terre → oignons → lard. Assaisonner légèrement.

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

Finition : poivre du moulin, herbes si désiré.

L'astuce du chef

👉 Coupe les pommes de terre très fines : elles doivent fondre, pas dominer la pâte.

Les Suggestions du Sommelier



Côté Bière

Amber Ale / Red Ale : rondeur maltée, notes toastées qui accompagnent le fumé.

Märzen : malt élégant, équilibre parfait avec la pomme de terre.



Côté Vin

Pinot Noir : fruit, fraîcheur, belle affinité avec l'oignon confit.

Côtes-du-Rhône rouge léger : épices douces, structure sans lourdeur.

Pourquoi ça marche : le malt enveloppe le gras, la fraîcheur nettoie le palais, le fumé reste cadré.

Cette pizza ne cherche pas la finesse absolue.
Elle cherche le **réconfort juste**, celui qui rassemble autour d'une table quand le froid insiste.

– Serge Biersommelier

« Les pizzas les plus généreuses sont souvent celles dont on se souvient le plus longtemps. » 🍷🍕