



Pizza aux pommes de terre, romarin et feta

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Huile d'olive extra vierge
- 2 oignons de grosseur moyenne, coupés en demi-rondelles fines
- 1 1/2 c. table de sirop d'érable
- 1/2 lb de petites pommes de terre nouvelles ou rattes ou blanches, coupées en tranches mince
- Pâte à pizza maison ou du commerce
- Romarin frais quelques branches
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage, émietté
- 80 ml (1/3 tasse) de fromage parmesan, râpé
- Poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 °F.
2. Dans un poêlon, à feu moyen, chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faire sauter les oignons 1 minute. Réduire le feu à doux, ajouter le sirop d'érable et cuire en remuant souvent de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient bien caramélisés. Laisser tiédir.
3. Entre-temps, dans une petite casserole, faire bouillir de l'eau bouillante salée.
4. Cuire les tranches de pommes de terre 4 minutes. Égoutter et éponger.
5. Dans un poêlon, à moyen-vif, faire chauffer 1 ou 2 c. à soupe d'huile d'olive.
6. Faire dorer les tranches de pommes de terre environ 2 minutes par côté.
7. Sur une surface farinée, abaisser la pâte à pizza. Déposer sur une plaque à pizza légèrement

huilée.

8. Badigeonner légèrement la pâte d'huile d'olive. Étendre les oignons sur toute la surface, en laissant une bordure autour.
9. Ajouter 2 c. thé de romarin haché. Déposer les pommes de terre sur les oignons. Parsemer les fromages.
10. Cuire au four 18-20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Poivrer.
11. Ajouter un filet d'huile d'olive si désiré et encore un peu de romarin.