

## *Pizza aux Asperges Sauvages, Chèvre de Cucugnan, Miel et Thym*

### *Pour la pâte à pizza*

250 g de farine - 1 càc rase de sel fin - 1 pincée de sucre - 1 càc rase de thym séché - 6 g de levure fraîche - 2 càs d'eau tiède - 14 cl d'eau tiède - 4 càs d'huile d'olive

Mélangez la levure dans un verre et délayez avec 2 càs d'eau tiède. Laissez fermenter 10 minutes. Dans la cuve du robot (muni du crochet), déposez la farine, le sel, le sucre, le thym séché. Incorporez le mélange levure-eau et le reste d'eau. Ajoutez l'huile d'olive et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et se détache des parois de la cuve. Comptez une dizaine de minutes. Couvrir la pâte d'un linge et placez-la à l'abri des courants. Laissez lever dans un endroit tiède 1h30. La pâte doit doubler de volume.

### *La garniture*

1 chèvre de Cucugnan (ou 150 g de chèvre frais) - 10 cl de crème liquide - 1 gousse d'ail - thym frais ou séché - une vingtaine d'asperges vertes sauvages - sel et poivre - 2 càs de miel doux

Préchauffez le four à 250°C. Ecrasez la pâte avec les mains farinées puis étalez en un disque de 1 cm d'épaisseur environ.

Travaillez le chèvre avec la crème afin d'obtenir un mélange homogène et lisse. Ajoutez la gousse d'ail écrasée, le thym, le sel et le poivre. Déposez sur la pâte. Disposez les asperges préalablement lavées et coupées.

Enfournez 12 à 15 mn. A la sortie du four, arrosez de miel. Disposez quelques feuilles de roquette et dégustez.