



Nous avons, exceptionnellement, une saison hâtive avec beaucoup de champignons. Je vous soumetts une recette de pizza avec trois sortes de bolets généralement plus tardifs : bolet des épinettes (*leccinum piceanum*), bolet à pied glabrescent (*leccinum subglabripes*) et bolet à pied noir (*leccinum melaneum*). Ils ont été cueillis dans un boisé de pin gris, le 15 juin à St-Alexis-des-Monts.

Latin : *Leccinum piceanum*,  
Français : Bolet des épinettes

Photo d'un des genres de bolets qui ont servi à garnir la pizza; ils ont été cueillis fin juin dans de la mousse de sphaigne épaisse de 15 à 20 cm, dans une plantation de pins gris. Remarquons la longueur des stipes (la planche fait 20 cm).

### LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de levure (8 gr.)  
15 ml huile d'olive (1 cuillère à soupe)  
2 mg sel (1/2 cuillère à thé)  
1 tasse d'eau tiède (chaude sur le poignet)

1. Mettez le tout dans un bol de mélangeur réchauffé.
2. Ajoutez 3 tasses de farine (750 ml).
3. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte qui colle au crochet pétrisseur (on peut le faire à la main aussi).
4. Laissez reposer au tiède, couvert, pendant 1 heure (four à 150 °F/65 °C quelques minutes).

**Régalez-vous les amis!**



**Robert**

### PIZZA AUX CHAMPIGNONS \*

#### LA PRÉPARATION

1. Équartillez le pâton en l'abaissant le plus mince possible. Plus c'est mince, plus c'est croustillant.
2. Étendez l'abaisse sur une plaque huilée (ou avec papier parchemin).
3. Frottez de la moutarde de Dijon ici et là sur la pâte.
4. Ajoutez des fines herbes (herbes de Provence).
5. Couvrez avec du Gruyère râpé (avec du vrai Gruyère, c'est vraiment meilleur).
6. Ajoutez des lamelles de jambon et de capocollo.
7. Couvrez avec des tranches de tomates (ou de la chair de tomate en conserve).
8. Ajoutez encore des fines herbes.
9. Couvrez avec du Mozzarella râpé.
10. Ajoutez des cœurs d'artichaut et des CHAMPIGNONS tranchés mince.
11. Mettez au four très chaud (450 °F/ 225 °C) 15 à 20 minutes.



**Avant la cuisson**

\* Inspiré de la recette suisse de pizza *Due stagioni* de Betty Bossi.

[http://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB\\_BAXX011001\\_0098A-40-fr](http://www.bettybossi.ch/fr/Rezept/ShowRezept/BB_BAXX011001_0098A-40-fr)