  **Pizza blanche aux ravioles**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
**- 215 ml d'eau tiède**
**- 6 g de sel (1 càc)**
**- 335 g de farine**
**- 6 g de levure sèche de boulanger (2 càc)** **ou 17 g de levure fraîche**
**- ½ càc de sucre**
**Garniture :**
**- 150 g de crème fraîche épaisse**
**- 250 g de** [**ravioles**](http://recettes.de/ravioles) **(surgelées pour moi)**
**- 75 g de comté râpé
- 20 cerneaux de noix
- 2 càs d'huile de noix**
 **La plaque du four tapissée de papier cuisson** **Préchauffage du four à 220°C** 

**La pâte :**
Mettre dans la cuve de la MAP, l'eau tiède et le sel.
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure. Saupoudrer de sucre.
Lancer le programme "pâte" (1h20).
À la fin du programme, dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.
L'étaler en formant un grand cercle. Déposer sur la plaque du four. **La garniture :**
Étaler la crème sur la pâte. Répartir les ravioles. Saupoudrer du fromage râpé.
Enfourner pour 15 minutes.
Déposer les cerneaux de noix et laisser dorer encore 3 minutes.
Sortir du four, arroser d'huile de noix.