  **Pizza blanche aux ravioles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Pizza-blanche-aux-ravioles-DSCN3057.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**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.