**Pizza soleil**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/08/Pizza-soleil-IMG_5975_34936.jpg) **Pour une grosse pizza soleil**

**Garniture :  
- 3 échalotes**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 200 g de bœuf haché**  
**- 270 g d'épinards hachés surgelés**  
**- 200 g de** [**coulis de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) **(6 càs)**  
**- 250 g de ricotta**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**Pâte :  
- 160 g d'eau**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- ¾ de càc de sel**  
**- 275 g de farine T 55**  
**- 1 càc de levure sèche de boulanger**  
**ou 10 g de levure fraîche**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La garniture :**Éplucher et hacher finement les échalotes.  
Hacher les gousses d'ail, épluchées et dégermées si besoin.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes.  
Ajouter la viande et l'ail hachés et les laisser colorer en remuant à la cuillère en bois pour bien séparer les grains de viande.  
Ajouter les épinards et les laisser "fondre" en remuant.  
Ajouter enfin le coulis de tomate et bien mélanger le tout.  
Verser dans un saladier et laisser refroidir.  
Incorporer la ricotta et le fromage, bien mélanger.  
Assaisonner en sel & poivre du moulin.  
La préparation ne doit pas être trop molle.  
Réserver au frais.

**La pâte :**Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau tiède, l'huile et le sel.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.  
À la fin du programme, dégazer légèrement la pâte sur le plan de travail fariné et la partager en deux pâtons d'environ 230 grammes.  
Étaler chaque pâton en disque d'environ 32 centimètres de diamètre.  
Poser le premier disque sur la plaque.  
Déposer un petit tas de farce au centre puis une couronne sur le pourtour de la pâte.  
Recouvrir avec le second disque de pâte.  
Emprisonner le tas de farce avec un verre ou un petit bol.  
Souder le pourtour des disques en appuyant bien avec les doigts, puis en appuyant avec les dents d'une fourchette.  
Découper des languettes d'environ 3 centimètres avec un couteau bien tranchant, en partant du centre (pas simple de les faire régulières!).  
Soulever les languettes une par une et les tourner d'un quart de tour, pour les reposer sur la tranche et laisser apparaître la farce.  
Enlever le bol du centre et piquer tour le tour à la fourchette.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Servir tiède ou à température ambiante.