plats principaux

Prête en: 1 h ou plus

# PIZZA HAWAÏENNE AU FROMAGE HAVARTI CRÉMEUX

**INGRÉDIENTS DE LA SAUCE TOMATE**

- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse tomate
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 1 chopine de tomates cerises
- 1 pincée de sel et de poivre au goût
- 1 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de romarin haché
- Huile pour la cuisson

**INGRÉDIENTS DE LA PÂTE**

- 140 g de farine de blé entier (farine à pain)
- 140 g de farine
- 4 pincées de sel
- 16 g de levure de boulangerie sèche
- 1 filet d'huile d'olive
- 240 ml d'eau

**GARNITURES**

- 160 g de fromage cheddar affiné Castello[MD]
- 1/2 ananas (facultatif) - coupé en quartiers
- 12 tranches de pancetta
- Romarin haché
- Cresson pour décorer

Pour préparer la sauce tomate :

1. Couper l'oignon en dés et le faire cuire avec un peu d'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre mais non coloré.
2. Ajouter l'ail écrasé et cuire pendant 3 minutes, toujours sans coloration.
3. Ajouter la tomate fraîche coupée en gros morceaux, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre, le sucre, le romarin haché et les tomates cerises.
4. Porter à douce ébullition, réduire à feu doux et laisser cuire jusqu'à obtention d'une sauce épaisse, en remuant de temps en temps pour éviter qu'elle ne brûle au fond.
5. Goûter pour vérifier l'assaisonnement et l'équilibre entre l'acidité et le sucré.
6. Laisser refroidir et réserver pour garnir la pizza.

Pour préparer la pizza :

7. Une fois que la pâte est prête, la placer sur une surface légèrement farinée et lui donner la forme d'une pizza, soit en effectuant un mouvement circulaire de la main, soit avec un rouleau à pâtisserie.
8. Étaler la sauce tomate et ajouter le reste des garnitures, en omettant le cresson pour la cuisson.
9. Laisser la pancetta à découvert pour qu'elle devienne croustillante.
10. Faire cuire pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée.
11. Garnir de cresson.