« C'est un des plats prestigieux que j'ai imaginé pour le menu spécial Grand Prix de Monte Carlo, qui s'est déroulé traditionnellement à la fin du mois de mai dans la Principauté »

Antonio Alfredo Salvatore

Pizza *à la truffe*

par Antonio Alfredo Salvatore

restaurant Rampoldi, Monte Carlo

CE QU'IL VOUS FAUT pour 5-6 pizzas

Empâtement 1 l d'eau • 1 kg de farine Caputo rossa • 700 g de farine intégrale moulue à la pierre Molino Petra • 2 g de levure fraîche • 200 g de levain • 40 g d'huile d'olive • **Les garnitures** 220 g de pâte à pizza • 80 g de fiordilatte des Pouilles • 30 g de crème fraîche • 3 g d'huile à la truffe • 10 g de parmesan DOP 36 mois • 6 g de truffe noire de saison

PRÉPARATION

- Préparer la pâte à pizza. La laisser reposer à +2/+4 °C pendant 6 – 7 h.
- Préparer les pâtons de 220 g et les conserver 24/48 h à +3/+4°.
- Étendre la pâte sur un diamètre de 28 - 32 cm et positionner tous les ingrédients sauf la truffe. Enfourner à 350 °C pendant 30 secondes.

PRÉSENTATION

- Ajouter la truffe fraîche en sortie de four et servir.