



Préparation : Dissoudre la levure et le sucre dans 150 ml d'eau tiède. Mettre le reste des ingrédients dans une jatte et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Y rajouter la levure dissoute et de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Battre **une minute** dans le robot, puis continuer à malaxer la pâte à la main sur le plan de travail fariné. Faire lever la pâte dans le four combi-vapeur à **30 °C** et 60% d'humidité pendant **30 minutes** ou bien pendant **45 minutes** dans une pièce tempérée (dans ce cas, recouvrir la pâte avec un torchon humide)

Pendant ce temps, préchauffer la pierre à pizza à **270 °C**.

Faire cuire les pommes de terre à l'étouffée, dans le vario cuiseur vapeur ou dans le four combi-vapeur. Elles doivent rester fermes. Les peler et les couper en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.

Une fois la pâte levée, la diviser en 3 boules. Etaler 2 boules sur une hauteur de 1,5 à 2 cm d'épaisseur et former un petit rebord tout autour. (le reste de la pâte peut être utilisé pour une autre recette ou bien congelé).

Poser la pâte sur la planchette en bois, la garnir de crème fraîche. Y disposer les pommes de terre, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Saupoudrer de thym et de petits morceaux de roquefort ou de bleu.

Laisser cuire sur la pierre à pizza pendant **10 à 12 minutes**.

Tarte moelleuse aux pommes de terre

Appareil Gaggenau : four avec pierre à pizza

Température : 270 °C, position pierre à pizza

Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients pour 4 personnes,
soit 2 galettes

Ingrédients pour la pâte :

1/2 cube de levure de boulanger

1 pincée de sucre

300 – 325 ml d'eau tiède

500 g de farine Type 405

1 c. à soupe de sel

3 c. à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture :

400 g de pommes de terre (4 à 5 pièces)

80 g de crème fraîche

Poivre

Noix de muscade râpée

2 branches de thym

150 g de Roquefort ou Bleu