

Pizza de pomme de terre aux lamelles de carotte et Chorizo

Ingrédients :

Pommes de terre

Une carotte

Un quart de chorizo

Sel

Poivre

Beurre demi sel

Huile d'olive

1 Eplucher pommes de terre



2 Râper avec une râpe à fromage les pommes de terre dans un saladier



3 Eplucher carotte puis découper en fines lamelles à l'économe



4 Couper des tranches de chorizo en rondelle



5 Faire fondre du beurre demi sel dans une poêle et disposer de la pomme de terre râpée sur une épaisseur fine de 1 cm environ. Saler.



6 Faire mariner les lamelles de carotte dans de l'huile d'olive. Saler, poivrer.



7 Faire cuire de façon à dorer l'extérieur de la patate. Il faut que l'intérieur soit fondant et l'extérieur croustillant. Retourner la pizza.



8 Mettre la pizza bien dorée des deux côtés, sur une planche en bois. Décorer avec les lamelles de Carottes et tranche de chorizo. Découper en parts. Déguster.

