

# Pizza aubergine bœuf

Quand on est blogueuse, on apprécie de faire de plus en plus de choses maison. Même les pizzas par exemple avec la pâte soi même 😊 (et là on se rend compte que faire une pizza coûte 2 euros max et qu'on se fait ent\*\*er au restaurant 😞 ) . J'ai voulu cuisiner pour mon chéri une pizza avec ce qui me tombait sous la main, et cette pizza aubergine boeuf m'a tellement plu que j'ai eu du mal à lui laisser 😊 (malgré son nom qui ne donne pas du tout envie mais je n'étais pas inspirée 😞 )

J'ai fait cette pizza avec un restant de la pâte faite pour [ma pizza aux pommes de terre](#) que j'avais congelée. La pâte s'en est très bien remise et elle a super bien levé, elle était délicieuse, épaisse juste ce qu'il faut et moelleuse... Un énorme miam 😊

J'aime les bases de crème plus que la sauce tomate, j'ai donc fait un mix mais vous pouvez mettre tout sauce tomate ou tout crème.

Bien entendu je fourmille d'idées pour d'autres garnitures, mais c'est compliqué de trouver le temps et l'occasion de faire toutes les recettes qui trottent dans la tête d'une blogueuse hihi. 😊



## Pour une pizza aubergine bœuf haché (et quelques autres broutilles...)

- Pâte à pizza ( la moitié de cette [recette ci](#))
- 1 boule de mozzarella de qualité
- 1 aubergine
- 2 steaks hâchés
- 5 œufs de caille (ou un œuf central)
- 1 cc cumin
- 1 cc origan
- 10 cl de sauce tomate et 10 cl de crème (ou 20 cl que de l'un)

### Déroulé

1. Préparez votre pâte à pizza comme indiqué dans le lien , puis préparez la garniture pendant la première levée
2. Faites cuire votre aubergine : coupez-la dans la longueur en tranches d'un cm d'épaisseur environ, puis faites la griller au four 15 minutes à 200°C . Coupez la en morceaux à la sortie du four
3. Faites également cuire vos steaks hâchés (saignant puisqu'ils vont de toute façon cuire à nouveau sur la pizza)
4. Dans un saladier, mélangez l'aubergine en morceaux, les steaks hâchés coupés également, l'origan, le cumin. Assaisonnez avec sel +/- poivre
5. Lorsque votre pâte a levé une première fois, dégazez la (chassez l'air provenant de la fermentation) , étalez la au rouleau à pâtisserie (fariné) pour avoir un rond à peu près régulier d'environ 1 cm d'épaisseur (vous pouvez ajouter un peu de farine à la pâte également si celle ci est trop collante) . Placez cette pâte sur une plaque de cuisson recouverte de film alimentaire
6. Sur la pâte, étalez de la crème fraîche et/ou de la sauce tomate , puis parsemez avec la garniture contenue dans le saladier, en répartissant de façon homogène.
7. Coupez votre mozzarella en tranches fines et disposez la sur la surface de la pizza
8. Préchauffez le four à 200°C . La pâte va lever à nouveau pendant ce temps.



9. Lorsque le four est chaud est que la pâte a de nouveau gonflé (environ 15 minutes), enfournez la pizza. 5 minutes avant la fin de cuisson, sortez la pizza très rapidement pour y casser les œufs de caille (qui cuisent assez vite). Sortez la pizza lorsque les œufs sont cuits et les bords dorés

10. Servez chaud et régalez vous !!