Pizza chausson au caviar d'aubergine

RECETTE GROUPE 3	100 PORTIONS	Famille de produit : Entrée chaude

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	2,5
Levure de boulanger déshydraté	Kg	0,080
Huile d'olive	L	0,25
Sel	Kg	PM
Origan frais	Bqt	1
Eau	L	1,2
aubergine	kg	5
oignon	kg	2
Concentre de tomate	Bte 4/4	1

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réalisation du caviar d'aubergine :
Laver,parer,couper en deux les aubergines les faire rôtir au four avec la peau et de l'huile d'olive ,sel.
Apres cuisson séparer la chaire et la peau des aubergines. Conserver la chair ,éminces les oignons ,les confires dans l'huile d'olive puis mélanger avec la chaire d'aubergine et le concentré de tomate laisser mijoter le tout pendant quelques heures puis refroidir.
Réalisation de la pâte à pizza.
Abaisser la pâte a pizza en forme de cercle de 4 cm. Au milieu, mettre le caviar d'aubergine ,replier en forme de bourse ,dorer puis cuire au four à 200° pendant 20 minute.
Apres cuisson ajouter l'origan sur le chausson,servir tiède,