

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

PIZZA TOMATE SÉCHÉE BASILIC ROQUETTE :

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour la pâte à pizza :

- 300g Farine
- 1 sachet Levure de boulanger
- 3cs Huile d'olive
- 1 verre Eau chaude
- 1 cc Sucre en poudre
- 1 pincée Sel

Ingrédients pour la garniture :

- 1 boîte Concentré de tomate
- 2 gousses Ail
- 1 pincée Sucre en poudre
- 1 poignée Tomates séchées
- Quelques feuilles Roquette
- Quelques feuilles Basilic
- Parmesan
- 1 filet Huile d'olive
- 1 pincée Sel

PRÉPARATION :

LA PÂTE :

Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le sel. Diluez la levure dans un verre d'eau. Ajoutez l'huile d'olive et versez le verre d'eau avec la levure. Pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une belle pâte homogène. N'hésitez pas à rajouter un petit peu d'eau si la pâte semble trop sèche et s'il vous est impossible de ramasser toute la farine. Farinez-la et couvrez-la d'un torchon. Laissez-la reposer pendant 30 minutes - 1 heure dans un endroit sec et tempéré.

LA SAUCE :

Pendant ce temps, préparez les ingrédients pour la garniture de la pizza. Coupez en deux les tomates séchées. Lavez la roquette et les feuilles de basilic. Coupez quelques feuilles de basilic en lamelles. Hachez les deux gousses d'ail. Mélangez le concentré de tomate avec l'ail et un peu de sucre pour diminuer le côté acide de la sauce. Vous



Note

Surveillez régulièrement que la pizza ne brûle pas. La pâte doit être légèrement dorée sur les côtés, croustillante et moelleuse à la fois. Une fois cuite, disposez sur une moitié la roquette et sur l'autre le basilic. Ajoutez les tomates séchées. Ajoutez un filet d'huile d'olive sur toute la surface de la pizza puis servez.

pouvez également rajouter quelques épices comme l'origan qui se marie très bien avec la pizza.

Préparation de la pizza :

Une fois la pâte bien levée, farinez un plan de travail et étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse que quelques millimètres d'épaisseur. Formez un cercle bien rond et relevez les bords légèrement.

Étalez la sauce tomate sur toute la surface de la pizza à l'aide d'une louche.

Râpez le parmesan pour recouvrir la sauce tomate. (Vous pouvez utiliser du fromage râpé ou bien de la mozzarella) Parsemez légèrement de sel et de poivre et d'un filet d'huile d'olive.

LA CUISSON :

Disposez la pizza sur une plaque de cuisson sur du papier sulfurisé. Enfourez pendant 20 à 30 minutes à thermostat 7 (environ 210°C).

Primeur *Épicerie fine*

