

allo pizza



MARGHERITA

La plus ancienne des pizzas, dont la simplicité en fait la référence...

- › Pâte à pizza › Origan
- › Tomates › Ail
- › Mozzarella › Sucre
- › Basilic › Sel & poivre



- › Préparez tout d'abord la pâte puis laissez-la reposer.
- › Plongez les tomates dans l'eau bouillante pour les peler et les concasser.
- › Mélangez à cette purée de tomate un peu d'ail haché, de l'origan, une pincée de sucre.
- › Découpez de la mozzarella en morceaux assez fins.
- › Étalez la pâte sur une plaque farinée allant au four et relevez les bords.
- › Disposez sur la pâte une fine couche de purée de tomates.
- › Alternez ensuite des rondelles de tomates fraîches et des rondelles de mozzarella.
- › Parsemez ensuite de basilic ciselé.
- › Enfournez et laissez cuire une vingtaine de minutes.

PIZZA NAPOLITAINE

Un classique toujours apprécié...

- › Pâte à pizza › Origan
- › Tomates › Olives noires
- › Anchois › Poivre du moulin
- › Ail › Huile d'olive



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Plongez les tomates dans l'eau bouillante pour les peler et les concasser.
- › Dessalez une douzaine d'anchois sous l'eau froide. Levez les filets et enlevez les arêtes.
- › Travaillez la pâte pour obtenir une belle forme ronde.
- › Posez-la sur une plaque farinée allant au four et formez des bourrelets sur le contour.
- › Disposez la pulpe des tomates, puis les filets d'anchois.
- › Parsemez d'ail haché, d'origan et de quelques olives noires.
- › Un tour de moulin à poivre, un filet d'huile d'olive et en route pour le four, 15 à 20 minutes.

PIZZA DU PECHEUR

Une délicieuse pizza aux fruits de mer, accompagnée d'une sauce "pesto"...

- › Pâte à pizza › Origan
- › Poulpes › Pignons de pin
- › Moules › Ail
- › Coques › Parmesan
- › Crevettes roses
- › Huile d'olive
- › Basilic frais › Sel & poivre
- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez la sauce : mixez ensemble des feuilles de basilic, de l'ail et des pignons de pin.
- › Ajoutez à cette pâte du parmesan râpé et mélangez-bien. Versez ensuite de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Salez et poivrez.
- › Découpez des petits poulpes en morceaux, décoquillez des moules et des coques, épluchez des crevettes roses.
- › Travaillez la pâte pour obtenir une belle forme ronde et relevez les bords.
- › Etalez la sauce sur la pâte puis disposez les fruits de mer.
- › Parsemez d'origan et de poivre du moulin avant d'enfourner la pizza.



PIZZA ORIENTALE

- › Pâte à pizza › Fromage râpé
- › Sauce tomate › Coriandre en grain
- › Harissa › Amandes effilées
- › Merguez › Huile d'olive
- › Oignon
- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez la sauce tomate et ajoutez un peu de harissa.
- › Découpez des merguez en rondelles.
- › Concassez des graines de coriandre.
- › Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- › Disposez les rondelles de merguez et des rouelles d'oignon.
- › Parsemez de fromage râpé et ajoutez la coriandre et des amandes effilées.
- › Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive et enfournez aussitôt.



PIZZA REGINA

Une variante de la Napolitaine.

- › Pâte à pizza › Origan
- › Tomates › Olives noires
- › Champignons blancs
- › Huile d'olive
- › Jambon blanc › Poivre du moulin
- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Plongez les tomates dans l'eau bouillante pour les peler et les concasser.
- › Nettoyez quelques champignons blancs et coupez-les en lamelles.
- › Travaillez la pâte pour obtenir une belle forme ronde.
- › Posez-la sur une plaque farinée allant au four et formez des bourrelets sur le contour.
- › Disposez la pulpe des tomates, puis des tranches d'épaule ou de jambon blanc.
- › Ajoutez les lamelles de champignons.
- › Parsemez d'origan et de quelques olives noires.
- › Un tour de moulin à poivre, un filet d'huile d'olive et au four une vingtaine de minutes.



QUATRE SAISONS

- › Pâte à pizza › Olives noires
- › Sauce Tomate › Ail
- › Mozzarella › Persil
- › Jambon de Parme
- › Huile d'olive
- › Champignons › Sel & poivre
- › Artichauts marinés
- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez une sauce tomate.
- › Tranchez du jambon de Parme en fines lanières et réservez-le.
- › Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et ajoutez les champignons. Faites-les revenir quelques minutes avec de l'ail, du persil, une pincée de sel. Réservez-les.
- › Egouttez des petits artichauts marinés et coupez-les en morceaux.
- › Découpez également la mozzarella en fines tranches.
- › Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- › Couvrez un quart de la pizza avec les tranches de mozzarella, un quart avec les champignons, un autre quart avec les artichauts et le dernier quart avec le jambon.
- › Parsemez de quelques olives noires coupées en rondelles, d'un tour de moulin à poivre et arrosez enfin d'un filet d'huile d'olive.
- › Laissez cuire au four une douzaine de minutes.



PIZZA CARBONARA

- › Pâte à pizza › Origan
- › Lardons › Fromage râpé
- › Jambon blanc › Huile d'olive
- › Oeufs › Sel & Poivre
- › Crème fraîche



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Mélangez de la crème fraîche avec deux oeufs et une pincée de sel et de poivre.
- › Étalez cette préparation sur le fond de la pizza.
- › Disposez ensuite des dés de lardons et de jambon.
- › Saupoudrez de fromage râpé et d'origan.
- › Ajoutez un trait d'huile d'olive et enfournez aussitôt.

PIZZA BOLOGNAISE

En Italie, la sauce bolognaise porte également le nom de "ragu", déformation du français "ragoût"...

- › Pâte à pizza › Ail
- › Steak haché › Noix de muscade
- › Carottes › Vin blanc
- › Céleri › Fromage râpé
- › Champignons › Concentré de tomate
- › Tomates › Huile d'olive
- › Oignon › Sel & poivre
- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Hachez finement les légumes suivants : carotte, céleri, champignons, ail et oignon.
- › Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse.
- › Faites revenir les légumes puis ajoutez du boeuf haché.
- › Arrosez d'1/2 verre de vin blanc.
- › Laissez un peu réduire et ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de concentré de tomate.
- › Salez, poivrez, et assaisonnez d'une pincée de noix de muscade râpée.
- › Disposez la pâte à pizza sur une plaque farinée et étalez la préparation.
- › Ajoutez quelques rondelles de tomates fraîches.
- › Parsemez de fromage râpé et laissez cuire au four.



PIZZA PROVENÇALE

- › Pâte à pizza › Mozzarella
- › Sauce tomate › Ail
- › Poivron vert › Basilic frais
- › Poivron rouge › Huile d'olive
- › Aubergine › Sel & poivre



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Faites griller un poivron vert, un poivron rouge et une aubergine, dans un four bien chaud.
- › Quand la peau est boursoufflée, pelez-les, enlevez les graines et coupez en fines lamelles.
- › Étalez la pâte sur une plaque et répartissez la sauce tomate.
- › Disposez ensuite les lamelles de poivrons et d'aubergine, puis parsemez d'ail haché.
- › Posez de la mozzarella en tranches ou en dés puis du basilic ciselé.
- › Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et enfournez environ 20 minutes à 220° C.

PIZZA MEXICANA

- › Pâte à pizza › Huile d'olive
- › Sauce tomate › Oignon
- › Steak haché › Fromage râpé
- › Poivron vert › Tabasco
- › Maïs en grains › Poivre du moulin



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez la sauce tomate et ajoutez quelques gouttes de tabasco.
- › Dans une poêle, faites revenir quelques instants du boeuf haché dans un peu d'huile.
- › Ouvrez un poivron vert, retirez les graines et coupez-le en allumettes.
- › Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- › Disposez la viande, puis les allumettes de poivrons, des grains de maïs et des rouelles d'oignon.
- › Parsemez de fromage râpé et ajoutez un tour de moulin à poivre avant d'enfourner.

PIZZA CAMPAGNARDE

- › Pâte à pizza › Lard fumé
- › Pruneaux › Huile d'olive
- › Fromage de chèvre
- › Poivre
- › Crème fraîche



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Dénoyautez des pruneaux et coupez un fromage de chèvre en fines rondelles.
- › Étalez sur le fond de la pizza une couche de crème fraîche.
- › Disposez ensuite de fines tranches de lard fumé, sans couenne.
- › Posez dessus quelques pruneaux et des rondelles de fromage.
- › Un tour de moulin à poivre, un léger filet d'huile d'olive et enfournez aussitôt.

PIZZA SICILIENNE

- › Pâte à pizza › Sucre en poudre
- › Oignons › Noix muscade
- › Tomates › Coeurs d'artichauts
- › Huile d'olive › Sel & poivre



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Faites fondre 200 g d'oignons dans de l'huile d'olive avec un peu de sucre et de la noix muscade pendant 15 minutes.
- › Un peu de sel et de poivre...
- › Étalez la pâte à pizza et badigeonnez-la d'huile d'olive.
- › Recouvrez la pâte de tomates pelées, épépinées et concassées, puis parsemez des oignons confits.
- › Disposez ensuite des petits coeurs d'artichauts.
- › Un tour de moulin à poivre, un peu de sel et un trait d'huile d'olive, et enfournez à four chaud 180°C (th.7) pendant 25 minutes.

PIZZA DU VERGER

- › Pâte à pizza › Romarin
- › Lardons › Huile d'olive
- › Poires › Sel & poivre
- › Parmesan
- › Préparer la pâte à pizza.



- › Faire revenir les lardons dans une poêle.
- › Couper les poires en dés.
- › Couper le parmesan en copeaux.
- › Effeuiliez le romarin.
- › Etaler la pâte puis disposer les lardons, les poires, les lardons, les copeaux de parmesan et les brins de romarin.
- › Donner un tour de moulin à poivre et ajouter un léger filet d'huile d'olive.
- › Mettre au four bien chaud jusqu'à ce que le parmesan soit doré.

PIZZA A LA RICOTTA

- › Pâte à pizza › Basilic
- › Ricotta › Oignons
- › Jambon de Parme
- › Olives noires
- › Oeufs › Huile d'olive
- › Parmesan › Sel & poivre



- › Préparez la pâte à pizza et laissez-la reposer.
- › Egouttez la ricotta et mélangez avec des oeufs entiers, du parmesan, du basilic, un peu de sel et de poivre.
- › Emincez finement les oignons ainsi que le jambon, puis ajoutez-les à la ricotta.
- › Etalez la pâte et nappez de la préparation.
- › Parsemez d'olives noires, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez 25 à 30 min.

PIZZA AU CHORIZO

- › Pâte à pizza › Origan
- › Sauce tomate › Mozzarella
- › Chorizo › Huile d'olive
- › Poivron vert › Oeuf



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez la sauce tomate.
- › Coupez le chorizo en rondelles et réservez-le.
- › Ouvrez un poivron vert, retirez les graines et coupez-le en allumettes.
- › Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- › Disposez les allumettes de poivrons puis les rondelles de chorizo.
- › Placez des lamelles de mozzarella entre les rondelles de chorizo.
- › Saupoudrez d'origan et arrosez d'un léger filet d'huile d'olive.
- › Enfournez et surveillez la cuisson.
- › Quelques minutes avant de sortir la pizza, cassez un oeuf au-dessus et laissez-le tomber au centre de la pizza.
- › Quand le blanc d'oeuf est cuit, sortez la pizza du four.

PIZZA FARMER

- › Pâte à pizza › Ail
- › Sauce tomate › Persil
- › Blanc de poulet
- › Parmesan
- › Champignons de Paris
- › Huile d'olive
- › Brocoli › Sel & poivre



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Préparez la sauce tomate.
- › Découpez un poulet cuit et émincez le blanc en lamelles.
- › Emincez quelques champignons de Paris et coupez du brocoli en morceaux.
- › Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les champignons et le brocoli quelques minutes, avec de l'ail, du persil, du sel et du poivre.
- › Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza.
- › Disposez le blanc de poulet puis les champignons et le brocoli.
- › Parsemez un peu de parmesan.
- › Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive et enfournez aussitôt.

PIZZA GIARDINO

- Pâte à pizza ➤ Origan
- Sauce tomate ➤ Olives noires
- Tomates ➤ Oignon
- Champignons ➤ Fromage râpé
- Artichauts ➤ Huile d'olive
- Courgettes



- Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- Préparez la sauce tomate.
- Travaillez la pâte à pizza et étalez la sauce dessus.
- Disposez ensuite des légumes coupés en morceaux : tomates, champignons, courgettes, artichauts, olives noires, oignon.
- Parsemez de fromage râpé.
- Saupoudrez d'origan et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

PIZZA AU SAUMON FRAIS

- Pâte à pizza ➤ Aneth
- Saumon frais ➤ Ciboulette
- Oignons ➤ Huile d'olive
- Mascarpone ➤ Sucre en poudre
- Moutarde ➤ Sel & poivre



- Préparez une pâte croustillante et laissez-la reposer.
- Découpez des filets de saumon en tranches assez fines. Faites-les mariner dans de l'huile d'olive avec de l'aneth, de la ciboulette et du poivre.
- Dans une sauteuse, faites revenir 200 g d'oignons émincés avec un peu d'huile d'olive.
- Quand ils commencent à fondre, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, un peu de sel et de poivre et un peu d'eau pour éviter la coloration.
- Laissez cuire 15 minutes puis ajoutez 2 cuillères à soupe de mascarpone et 1 cuillère à café de moutarde.
- Etalez la pâte à pizza et tartinez de la préparation aux oignons.
- Enfournez 7 minutes puis disposez le saumon sur la pizza, une dizaine de secondes avant la sortie du four.

PIZZA AU BACON

- › Pâte à pizza › Mozzarella
- › Bacon › Sauce tomate
- › Echalotes › Huile d'olive



- › Préparer la pâte à pizza et la laisser reposer.
- › Préparer la sauce tomate.
- › Emincer une échalote assez finement.
- › Etaler la pâte à pizza et napper de sauce.
- › Disposer l'émincé d'échalote puis des tranches de bacon.
- › Ajouter des rondelles de mozzarella.
- › Mettre au four bien chaud un vingtaine de minutes.

PIZZA LANDAISE

- › Pâte à pizza › Fromage râpé
- › Crème fraîche › Asperges en boîtes
- › Gésiers de volaille
- › Huile d'olive
- › Magret de canard fumés
- › Sel & poivre



- › Préparez la pâte et laissez-la reposer.
- › Étalez sur le fond de la pizza une couche de crème fraîche avec une pincée de sel.
- › Saupoudrez de fromage râpé.
- › Disposez des morceaux de gésiers et de magrets de canard fumés.
- › Ajoutez quelques asperges.
- › Un tour de moulin à poivre, un léger filet d'huile d'olive et enfournez aussitôt.

PIZZA FAÇON GRAND-MERE

- › Pâte à pizza › Jambon de Parme
- › Sauce tomate › Gruyère râpé
- › Figues fraîches › Huile d'olive



- › Préparez une pâte croustillante et laissez-la reposer.
- › Epluchez quelques figues fraîches et découpez-les en quartiers.
- › Etalez la pâte sur une plaque et répartissez une fine couche de sauce tomate.
- › Disposez ensuite des lamelles de jambon de parme.
- › Parsemez un peu de gruyère râpé.
- › Ajoutez les quartiers de figues.
- › Versez un trait d'huile d'olive et enfournez environ 15 minutes à 220° C.

PIZZA ROMAINE

- › Pâte à pizza › Oeufs
- › Anchois salés › Huile d'olive
- › Tomates pelées
- › Origan
- › Mozzarella › Sel & poivre



- › Etaler la pâte à pizza.
- › Faire dessaler les anchois dans de l'eau froide, lever les filets et retirer les arêtes.
- › Couper les tomates en morceaux et la mozzarella en rondelles.
- › Huiler la pâte et disposer les rondelles de fromage, puis les tomates, et enfin les anchois coupés en morceaux.
- › Saupoudrer d'origan et poivrer.
- › Arroser d'un filet d'huile et faire cuire à four chaud.
- › En fin de cuisson, casser quelques oeufs sur la pizza et remettre au four 5 à 10 mn, jusqu'à ce que le blanc soit cuit.

LA SAUCE TOMATE

Simple et tellement meilleure
que la sauce en boîte, cette sauce tomate
faite à la maison sera une excellente base
pour la plupart des pizzas.



- Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant 1 minute, puis pelez-les immédiatement.
- Epépinez les tomates et hachez-les grossièrement.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir de l'oignon et de l'ail haché.
- Ajoutez ensuite du persil haché, du basilic ciselé, du thym, du laurier. Mélangez le tout.
- Versez les tomates dans la sauteuse, avec un peu de sel et un tour de moulin à poivre.
- Portez à ébullition et prolongez la cuisson à feu vif, sans couvercle, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.
- Ajoutez une bonne pincée de sucre et mélangez bien.
- Passez enfin la sauce au mixer, après avoir retiré le thym et le laurier.

Le sucre atténue l'acidité des tomates. Il faut donc doser le sucre en fonction de l'acidité de la sauce en fin de cuisson.

LA PATE A PIZZA

Ingrédients :

250 g de farine

15 g de levure

Une pincée de sucre

$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Dans une tasse, délayez la levure et une pincée de sucre dans un fond d'eau juste

tiède, placez la tasse dans un endroit chaud (au bout de quelques instants, le mélange va augmenter de volume et faire des bulles).

Dans une terrine, mélangez la farine, une demi-cuillerée à café de sel, deux cuillerées à soupe d'huile, la levure délayée et, petit à petit, deux verres d'eau.

Pétrissez cette pâte jusqu'à en former une boule élastique et lisse.

Poudrez-la

légèrement de farine et laissez-la reposer une heure dans une grande jatte couverte, dans un endroit chaud sans courant d'air (un four tiède éteint par exemple).