



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ASSORTIMENT DE PIZZAS À LA POÊLE



INGRÉDIENT PRINCIPAL :
Légumes/fromages/poissons

TEMPS DE CUISSON :
Moins d'une heure

PORTIONS :
8 moyennes ou 12 petites pizzas

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :
Moyen

INGRÉDIENTS

- Voir la recette de la pâte à pizza

SAUCE TOMATE POUR LA PIZZA ROMANA ET LA PIZZA SARDINIA :

- 1 gros oignon coupé en rondelles
- 7-8 grosses tomates, pelées et coupées en morceaux
- 1-2 gousses d'ail écrasées
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 pincée de sucre
- 1 cuillère à café d'origan séché ou de feuilles fraîches d'origan

PIZZA ROMANA :

- 150 g de mozzarella de buffle, en petites tranches
- Olives noires en option
- Quelques feuilles de basilic fraîchement coupées
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

PIZZA SARDINIA :

- Huile d'olive
- 8 filets d'anchois ou, en alternative, 1 boîte de sardines à l'huile d'olive (environ 85 g de poids égoutté)
- Quelques pommes de câpres

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (Quatre fromages) :

Quantités selon les goûts, mais au moins 50 g de chaque type de fromage pour 3-4 pizzas

- Parmesan
- Mozzarella
- Provolone
- Gorgonzola doux
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- 1) Laissez la pâte gonfler à température ambiante pendant 30 minutes et préparez la sauce tomate pendant ce temps.

Pour la Sauce :

- 1) Faites chauffer une poêle Le Creuset, ajoutez de l'huile d'olive et faites revenir les rondelles d'oignon avec les tomates coupées. Ajoutez l'ail et assaisonnez avec du sel, du poivre, une pincée de sucre et de l'origan frais ou séché.
- 2) Abaissez la pâte en 8 moyennes ou 12 petites galettes plates et fines. Faites chauffer une grande poêle Le Creuset, ajoutez un peu d'huile d'olive dans la poêle et déposez 3-4 galettes. Ajoutez éventuellement



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

les herbes jusqu'à ce qu'elles sentent bon. Mettez le couvercle et faites cuire pendant 3-4 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

- 3) Enlevez le couvercle, retournez la pizza dans la poêle et faites cuire à couvert pendant 5-7 minutes avec la garniture. Faites cuire les morceaux de pâte à pizza restants l'un après l'autre.

Pizza Romana:

- 1) Étalez d'abord la sauce tomate sur le dessus et arrosez d'huile d'olive en formant un cercle.
- 2) Couvrez de mozzarella et d'olives et faites cuire à couvert. Saupoudrez de feuilles de basilic et servez.

Pizza Sardinia:

- 1) Étalez d'abord la sauce tomate sur la pâte, puis les câpres, et les anchois sur le dessus.
- 2) Enfin, mettez un peu d'huile d'olive sur les anchois et finissez de cuire la pizza à couvert.

Pizza Quattro Formaggi:

- 1) Râpez le parmesan et coupez les autres fromages en petits cubes.
- 2) Étalez les cubes de fromage sur la pâte à pizza et saupoudrez de parmesan râpé. Assaisonnez avec du poivre fraîchement moulu.
- 3) Versez un peu d'huile d'olive sur la pizza pour qu'elle ne sèche pas et couvrez.

Vous pouvez également saupoudrer les pizzas d'herbes légèrement séchées puis servez-les.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com