

# zeste

## Fine pizza aux fruits de mer et aux agrumes

par JEAN-FRANÇOIS PLANTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **27 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **12 min**



### Préparation

1. Préchauffer le four à 260 °C (500 °F).
2. Abaisser très finement la pâte à pizza afin d'en couvrir une plaque à pizza trouée antiadhésive de 38 cm (15 po) de diamètre.
3. Dans un cul-de-poule, mélanger délicatement et intimement tous les autres ingrédients, à l'exception du parmesan, du poivre et du basilic.
4. Couvrir la pâte à pizza du mélange en laissant une bordure libre de 2 cm (p tout autour. Couvrir du parmesan et poivrer. Cuire au four de 12 à 14 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien croustillante.
5. Laisser tiédir légèrement, garnir de basilic et servir aussitôt.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 pâte à pizza

200 g (7 oz) crevettes nordiques, bien éponnées

200 g (7 oz) petits pétoncles de baie, crus, bien éponnés

10 tomates cerises ou raisins de toutes les couleurs, coupées en deux sur la longueur

30 ml (2 c. à soupe) oignons rouges, hachés

2 petites gousses d'ail, pelées et émincées finement

45 ml (3 c. à soupe) jus de citron

10 ml (2 c. à thé) zeste de citron bio (ou blanchi)

80 ml (1/3 tasse) huile d'olive extra vierge

10 ml (2 c. à thé) herbes salées

15 ml (1 c. à soupe) pesto

150 g (1/2 tasse) parmesan frais, râpé

Poivre du moulin

Quelques feuilles de basilic frais pour la garniture

PUBLICITÉ