

metro



Pizza à la mode du Moyen-Orient

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:40 PRÉPARATION | 0:48 CUISSON | 1:28 TEMPS TOTAL

Ingrédients

225 g (1/2 lb) Boeuf ou agneau haché maigre

375 ml (1 1/2 tasse) Tomates en dés en conserve, égouttées, hachées finement

30 ml (2 c. à soupe) Huile d'olive

250 ml (1 tasse) Feuilles de persil plat, hachées

1 Oignon, haché finement

2 ml (1/2 c. à thé) Poivre moulu

2 ml (1/2 c. à thé) Sel

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, combiner la viande, les tomates, l'huile, la moitié du persil, l'oignon, le poivre, le sel, le paprika, le piment de la Jamaïque, le thym, l'ail et le piment de Cayenne. Bien mélanger tous les ingrédients à la main ou avec une cuillère de bois.

Répartir la pâte en 8 portions et former des boules avec chaque portion. Fariner un plan de travail propre et étendre chaque portion en un cercle d'environ 13 cm (5 po) de diamètre. Fariner les cercles légèrement, les couvrir d'un linge à vaisselle propre et les laisser reposer 10 minutes.

Prendre deux cercles de pâte et les étendre jusqu'à ce qu'ils soient aussi minces que possible, en ajoutant de la farine au besoin pour les empêcher de coller. Ne pas s'inquiéter s'ils ne sont pas parfaitement rond; la pizza sera quand même délicieuse. Placer les deux pizzas sur une plaque allant au four recouverte de papier parchemin et étendre 1/8 du mélange de viande en une mince couche sur le dessus de chacune.

Cuire 12 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit cuite et fumante et que le dessous de la pizza ait commencé à brunir. Retirer du four et laisser refroidir. Répéter avec le reste des ingrédients.

Lorsque les pizzas sont cuites, les saupoudrer de fromage feta égrené et les recouvrir d'une tasse de laitue et d'une partie du reste de persil. Servir à plat ou proposer aux invités de les rouler!

Source : Saputo

5 ml Paprika
(1 c. à thé)

1 pincée Piment de la Jamaïque

1 pincée Thym séché

1 Gousses d'ail, haché

Au goût, piment de Cayenne

800 g Pâte à pizza fraîche
(1 3/4 lb)

Quantité suffisante, farine (pour étendre la
pâte)

2 l Mesclun ou autre laitue, au choix
(8 tasses)

1 Mélange fetos de chèvre égrené

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
