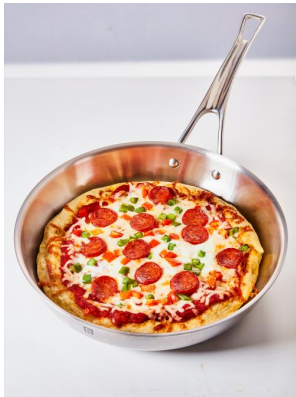


RICARDO



Pizza à la poêle

Préparation	Cuisson	Attente	Portions
30 min	40 min	1 h 30 min	4

Cette pizza est super facile et presque aussi rapide que le livreur de la pizzeria du coin. Tu vas te régaler... et économiser sur le pourboire!

Ingrédients

Pâte

170 g (1 tasse et 2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie	2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de sucre	125 ml (1/2 tasse) d'eau tiède
5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée	45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Sauce tomate

2 gousses d'ail, hachées	1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates italiennes en dés
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive	

Garniture

90 g (1/2 tasse) de petit salami coupé en fines rondelles	1/4 de poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
100 g (1 tasse) de fromage mozzarella râpé	1/4 de poivron vert, épépiné et coupé en petits dés

Préparation

Pâte

- Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Ajouter un peu de farine si la pâte est collante.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte pour obtenir un disque de 25 cm (10 po) de diamètre.
- Répartir la moitié de l'huile dans une grande poêle ou dans un plat de cuisson rond de 28 cm (11 po) de diamètre. Y placer la pâte. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de la pâte du reste de l'huile. Couvrir de pellicule plastique et laisser lever dans un endroit tiède et humide 1 h 30 ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Sauce tomate

- Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen-élevé, dorer l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Hors du feu, à l'aide d'un pilon à pommes de terre, écraser les tomates pour avoir une sauce lisse. Laisser tiédir.

Garniture

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- Avec les doigts, presser le centre de la pâte afin d'avoir un centre plat et une bordure encore gonflée.
- Étaler la sauce tomate au centre de la pâte tout en conservant la bordure intacte. Répartir la moitié du salami. Couvrir du fromage. Répartir les poivrons et le reste du salami.
- Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage soit fondu.
- Démouler la pizza sur une planche à découper en la faisant glisser hors de la poêle. Couper en pointes.