

## Pizza-ghetti



par **Bob le Chef**

de **5 chefs dans ma cuisine**

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation  
40 min

Cuisson  
55 min

Rendement  
2 pizzas de 23 cm (9 po)

Difficulté  
Intermédiaire



### INGRÉDIENTS

POUR LES BOULETTES DE BŒUFS

**Bœuf haché** - 450 g (1 lb)

**Chapelure nature** - 75 ml (1/3 tasse)

**Fromage parmesan râpé** - 45 ml (3 c. à soupe)

**Persil frais, râpé** - 45 ml (3 c. à soupe)

**Moutarde de Dijon** - 25 ml (5 c. à thé)

**Poivre de Cayenne** - 1 pincée

**Paprika fumé** - 1 pincée

**Gousse d'ail, hachée** - 1

**Jaune d'œuf** - 1

**Huile d'olive** - 45 ml (3 c. à soupe), pour badigeonner

**Sauce tomate maison ou du commerce** - 500 ml (2 tasses)

**Sel et poivre du moulin** - Au goût

POUR LES PIZZAS

**Spaghettis** - 450 g (1 lb)

**Pâtes à pizza** - 1 recette de 2 pâtes à pizza

**Mozzarella, râpé** - 500 ml (2 tasses)

## CONTIENT :

Blé et triticale - Gluten - Lait animal (lactose) - Moutarde - Oeufs

## PRÉPARATION

---

### POUR LES BOULETTES DE BŒUFS

1. Préchauffez le four à 230 °C (450 °F).
2. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients des boulettes à l'exception de l'huile et de la sauce tomate. Salez et poivrez le tout.
3. Avec les mains, façonnez des boulettes d'environ 3 cm (1 ¼ po) de diamètre.
4. Dans un plat allant au four, posez les boulettes et badigeonnez-les avec l'huile.
5. Faites cuire les boulettes au centre du four 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient colorées.
6. Diminuez la température du four à 180 °C (350 °F).
7. Ajoutez la sauce tomate et rectifiez l'assaisonnement.
8. Faites cuire les boulettes au four 30 minutes supplémentaires.
9. Retirez-les de la sauce et réservez-les.

### POUR LES PIZZAS

1. Augmentez la température du four à 230 °C (450 °F).
2. Huilez 2 plaques rondes à pizza de 23 cm (9 po) de diamètre.
3. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, plongez les spaghettis et faites-les cuire jusqu'à la cuisson désirée.
4. Égouttez-les et mélangez-les aussitôt avec la sauce tomate qui a servi à cuire les boulettes.
5. Sur un plan de travail fariné, séparez la pâte en 2 et abaissez-la sur les 2 plaques rondes.
6. Répartissez les spaghettis à la sauce tomate ainsi que les boulettes sur les 2 pizzas.
7. Garnissez les pizzas de fromage.
8. Faites cuire les pizzas-ghettis au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez-les aussitôt.

Vous pouvez voir [l'extrait vidéo de la recette de pizza-ghetti](#). [Rendez-vous sur la page de l'émission 5 chefs dans ma cuisine](#) pour regarder [l'émission complète](#).

## TECHNIQUES UTILES

**Comment éplucher et hacher de l'ail**



