

Share

 Share on Facebook

Next

Les amateurs de fruits de mer seront servis avec cette pizza composée de palourdes, de moules, de calamars, de pétoncles et de langoustines. Les herbes, le vin blanc et le fromage s'y trouve comme complément à toutes ces saveurs de la mer.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de cuisson
2 PIZZAS DE 20CM (8PO) CHACUNE	30 MIN.

## Ingrédients

**Type de repas**  
Plats principaux

### Pâte à pizza:

- 8 ml levure sèche active (1/2 sachet)
- 250 ml eau tiède (1 tasse)
- 5 ml sucre (1 c. à thé)
- 560 ml farine tout usage (2 1/4 tasses)
- 2 ml sel (1/2 c. à thé)
- 15 ml huile d'olive (1 c. à table)

### Garniture:

- 125 ml tomates italiennes (1/2 tasse), en conserve écrasées
- 90 ml huile d'olive (6 c. à table)

 Share on Facebook

Next

Share

- 40 moules, parées
- 75 ml vin blanc (1/3 tasse)
- 3 calamars, en rondelles
- 4 pétoncles parés
- 4 langoustines ou crevettes, décortiquées
- 225 g fromage mozzarella (8oz), tranché
- 5 ml origan séché (1 c. à thé)
- 2 feuilles d'origan frais
- poivre frais moulu au goût

Portions:  pizzas de 20cm (8po) chacuneUnités:  ▼

## Préparation

### Pâte à pizza:

---

1. Dans un petit bol, saupoudrer la levure sur la moitié de l'eau tiède sucrée. Laisser pousser 10 à 15 minutes.  
-----
2. Dans un bol, mélanger 250ml (1 tasse) de farine et le sel. Pratiquer un puits au centre.  
-----
3. Quand la levure aura bien moussé, la verser dans le puits. Ajouter peu à peu 250ml (1 tasse) de farine, l'huile d'olive et le reste de l'eau. Mélanger avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule.  
-----
4. Laisser reposer la pâte 45 minutes dans un récipient huilé. Couvrir d'un linge humide.  
-----
5. Une fois la pâte levée, l'abaisser sur une surface enfarinée avec le reste de la farine. Pétrir la pâte avec les paumes des mains, 8 à 10 minutes.  
-----
6. Partager la pâte en deux. L'abaisser au rouleau jusqu'à 20cm (8po) de diamètre. Déposer sur une plaque légèrement huilée et garnir.

### Garniture:

---

1. Préchauffer le four à 225°C / 450°F.  
-----
2. Étendre la pâte à pizza. Enduire la pâte de tomates écrasées. Faire une première cuisson au four de 15 minutes.  
-----

Share

 Share on Facebook

Next

cinq minutes. Retirer les coquillages. Retirer les palourdes et les moules de leurs coquilles (en conserver quelques-unes dans leurs coquilles pour la décoration) et les réserver avec leur jus dans un bol, à couvert.

4. Dans le poêlon, chauffer le reste de l'huile et l'autre gousse d'ail hachée. Sauter les calamars, les pétoncles coupés en deux et les langoustines ou les crevettes jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur crudité. Déglacer les fruits de mer avec le jus de cuisson des mollusques et l'origan séché.

5. Retirer la pizza du four. Déposer le fromage mozzarellissima sur la pizza. Garnir de fruits de mer et de feuilles d'origan frais hachées. Poivrer. Mettre à nouveau la pizza au four pendant 3 ou 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir aussitôt.

## Vous aimerez aussi



**Soupe de courge musquée au tahini et aux pois chiches croquants**



**Salade de romaine à la dinde**



**Soupe à la citrouille et aux lentilles**



**Houmous à la citrouille**



**ABONNEZ-VOUS ET PROFITEZ D'UNE OCCASION DE GAGNER UNE HONDA ACCORD HYBRIDE DE 40 000 \$!**

Économisez jusqu'à **69%**

**ABONNEZ-VOUS**

Le modèle peut varier.




Selection magazine cover text: **DITES ADIEU AUX NUITS BLANCHES**