

Share

 Share on Facebook

Next

Un classique dont on ne se lasse pas. Astuce : pour recréer la texture craquante de la croûte à pizza cuite au four à bois, utiliser une pierre à cuisson pour la pizza et la saupoudrer de semoule de maïs.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 PERS.	30 MIN.	20 MIN.

Ingrédients

- 125 ml oignon haché (½ tasse)
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à soupe huile olive extra vierge (30 ml)
- 398 ml tomates en conserve (14 oz), écrasées
- sel et poivre au goût
- 1 c. à thé origan (5 ml) séché
- ½ c. à thé feuilles de basilic (3 ml), séchées
- 300 g pâte à pizza (10 oz), (voir recette de base)
- 360 g pepperoni tranché (12 oz)
- 360 g mozzarella (2 ½ tasses), râpée
- 1 petit poivron vert, tranché
- 150 g champignons (1 ½ tasse), émincés

Type de repas

Plats principaux

 Share on Facebook

Next

Share

Unites: 

Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive.

2. Ajouter les tomates, le sel et le poivre. Cuire à feu doux 10 minutes. Ajouter l'origan et le basilic, poursuivre la cuisson 5 minutes. Réserver.

3. Préchauffer le four à 225°C/450°F.

4. Pendant ce temps, abaisser la pâte pour former un disque de 36 cm (14 po) de diamètre. Déposer la pâte sur une plaque huilée, former une bordure tout autour.

5. Étendre la sauce sur la pâte à pizza, garnir de pepperoni, de mozzarellissima. Disposer le poivron et les champignon.

6. Cuire au four 15 minutes.

Nos suggestions

Conseils

- À une sauce déjà cuite, ajouter quelques tomates en conserve ou fraîches; cela donnera une saveur estivale.

- Pour retrouver la texture craquante de la croûte à pizza cuite au four à bois, utiliser une pierre à cuisson pour la pizza et la saupoudrer de semoule de maïs. (Disponible dans les magasins spécialisés en accessoires de maison et de cuisine.)

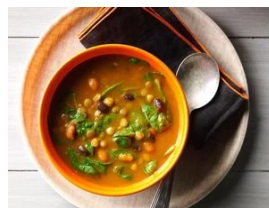
Vous aimerez aussi



Soupe de courge musquée au tahini et aux pois



Salade de romaine à la dinde



Soupe à la citrouille et aux lentilles



Houmous à la citrouille

