

PIZZA BASQUAISE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- Coulis de tomate 150g
- Tomates cerise x8
- Olives x12
- 3 poivrons
- 2 oignons (= 160g environ pesés avec peau)
- 2 gousses d'ail
- Jambon de Bayonne x4 tranches (= 60g)
- Fromage au choix 80g

Astuces

Réalisez votre pâte à pizza maison en pétrissant : 250g de farine blanche, 125g d'eau tiède, 25g d'huile d'olive, 5g de levure de boulanger, sel.

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 1 pizza de 4 à 6 personnes

1. Sur une planche à découper : couper les poivrons et les oignons en fines lamelles et émincer l'ail. Dénoyer les olives et les couper en fines lamelles. Couper les tomates cerises en 2.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Dans une casserole, sur feu moyen, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir les poivrons, les oignons et l'ail dans la casserole pendant 15 minutes : ils doivent être fondants.
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler votre pâte à pizza sur une feuille de papier sulfurisé (1 cm d'épaisseur max).
5. Étaler le coulis de tomates sur toute la surface de la pâte en laissant les rebords vides (2cm).
6. Déposer le mélange poivrons/oignons/ail sur toute la surface, parsemer d'olives, déposer les tomates cerises (face arrondie sur la pizza) et parsemer de fromage.
7. Enfourner la pizza pendant 15 minutes.
8. Sortir la pizza du four. Parsemer de basilic frais finement ciselé, déposer des tranches de jambon cru, verser un filet d'huile d'olive et servir.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr