



Toque & Tablier



### **Pizza a la primavera**

**Pour 1 grande pizza.  
Préparation 10 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez préparer ce plat en avance, mais veillez à laisser les 3 dernières minutes de cuisson juste avant de la déguster.

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 40 g de petits pois
- 25 g de brocolis et d'haricots vert
- ¼ de poivron (orange ou jaune pour la couleur !)
- Quelques tomates cerise
- 1 gros champignon de Paris
- 3 ou 4 oignons nouveaux
- Quelques feuilles de basilic
- Cette liste n'est pas exhaustive !

**Astuce pour gagner en temps et en facilité :** pour le mélange de légumes printaniers, vous pouvez trouver au rayon des salades, des mélanges tout faits et prêts à cuire. Quant à la purée de tomates, vous pouvez faire votre sauce maison (cela n'en sera que meilleure) sinon veillez bien à ce qu'il y ait aucun produit ajouté dedans !

#### **L'épicier:**

- 3 pincées d'origan, du sel et poivre, gouttes de Tabasco (sauf si vous avez de l'huile pimentée)
- ½ boîte de purée de tomates (environ 200 g)
- 1 petite boîte de cœur d'artichaut (facultatif)
- De l'huile d'olive de super qualité ou de l'huile pimentée

#### **Le traiteur italien :**

- Une boule de mozzarella di Bufala (210 g ou 125 g égoutté)

- Une pâte à pizza fine (la pâte à pizza au levain de Croustipate ou la pré-étalée de Giovanni Rana sont celles qui se rapprochent le plus de celles de la pizzeria)
  1. Faites bouillir de l'eau. Coupez le brocoli et les haricots verts en petits morceaux. Faites-les cuire ensemble avec les petits pois jusqu'à leur cuisson complète et réservez.
  2. Pendant ce temps, émincez finement le champignon de Paris et coupez l'oignon, le poivron ainsi que la mozzarella en petits morceaux. Coupez les tomates en 2.
  3. Préchauffez le four à 230°. Etalez votre pâte à pizza à la taille que vous voulez (voir mon secret chuchoté à l'oreille n°1).
  4. Etalez dessus la purée de tomates en laissant un bord de 1 cm, ajoutez l'origan et l'oignon. Parsemez de légumes cuits, du champignon, du poivron, des tomates cerise, des cœurs d'artichaut et de mozzarella.
  5. Salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes de Tabasco et un filet d'huile d'olive ou de l'huile pimentée (sauf si vous avez mis le Tabasco). Enfournez pour 8-10 minutes environ (le bord de la pizza doit être tout juste doré) et envoyez après avoir posé quelques feuilles de basilic !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** pour étaler votre pizza (ou l'agrandir si avez pris une pré-étalée), farinez votre plan de travail et vos mains. N'utilisez pas de rouleau à pâtisserie mais étirez-la plutôt vos mains en n'hésitant pas à la soulever en la prenant par les bords. Si vous l'aimez bien fine, faites attention à ne pas faire de trou dans la pâte en tirant dessus !