

Mini-pizza, pâte fraîche, sauce tomate à l'origan, fromage de chèvre, tomates séchées et noix de pin

Recette pour 4 personnes

Description

Belle pizza avec une sauce tomate aux saveurs d'origan, ainsi que des tomates séchées et des noix de pins torréfiées.

L'astuce du chef

Inutile de vous dire que le choix de garniture reste varié, à vous de faire travailler votre créativité!

Assurez-vous que la pâte ne monte pas en température lors du pétrissage, vous éprouveriez des difficultés à l'étaler.

Vous pouvez torréfier vos noix de pin dans une poêle sur le feu, avec un léger filet d'huile. Attention à la coloration.

Ingrédients

Pâte à pizza

- 310 Ml Eau tiède
- 15 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Sirop de maïs
- 490 Gr Farine
- 2 Cuil. à thé Levure de boulanger
- 0.50 Cuil. à thé Sel

- Sel et poivre

Sauce tomate

- 2 Lb Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 75 Ml Vin blanc
- 50 Gr Beurre
- 25 Ml Huile d'olive
- 1 Bouquet Basilic
- 4 Branche(s) Origan
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 3 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Garnitures

- 85 Gr Fromage de chèvre frais
- 8 Unité(s) Tomates séchées

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon, hachez l'ail, ciselez le basilic, effeuillez et hachez l'origan, chauffez le bouillon de volaille, coupez les tomates en quartiers.

Torréfiez les noix de pins sur une plaque à pizza pendant 5 minutes au four.

Émiettez le fromage de chèvre.

Ciselez les tomates séchées.

Pâte à pizza

Dans un bol, mélangez l'eau, l'huile d'olive et le miel.

Dans un autre bol (du batteur si vous en avez un), à l'aide de la cuillère en bois (ou du crochet), mélangez la farine, la levure et le sel.

Ajoutez le mélange d'eau et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte molle.

Continuez de pétrir la pâte en augmentant la vitesse pour 3 minutes encore environ.

Huilez le fond d'un bol et déposez-y votre boule de pâte. Recouvrez le bol d'un linge humide, et laissez reposer 1 heure (il faut que la pâte double de volume).

Ensuite, elle est prête à l'utilisation.

Étalez la quantité de pâte nécessaire suivant le diamètre souhaité de la pizza.

Sauce tomate et origan

Dans une casserole chaude, faites suer l'oignon dans le beurre et l'huile d'olive.

Une fois l'oignon légèrement caramélisé, ajoutez l'ail, le thym, la moitié du basilic et la moitié de l'origan et cuire une minute.

Déglacez au vin blanc, portez à ébullition puis ajoutez les tomates et mélangez bien. Maintenant ajoutez le bouillon. Couvrez et cuire à feu doux 30 minutes.

Passez à la girafe puis ajoutez l'autre moitié des herbes fraîches. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir avant de vous en servir.

Montage

Une fois votre pâte étalée à la dimension voulue, à l'aide d'une louche, étalez votre sauce tomate froide sur toute la surface. Parsemez de fromage de chèvre, de tomates séchées et de noix de pin. Enfourez dans un four chaud, environ 12 minutes. Dans un four à sole, la cuisson est beaucoup plus rapide (5-6 minutes).

Bon appétit!