

# PIZZA SOUFRIERE PAR ANTOINE

NIVEAU DE DIFFICULTE



DUREE DE PREPARATION ET  
DE CUISSON

**1h30 de préparation**  
**10 minutes de cuisson**

COÛT POUR 1 PERSONNE

**2,- €**

INGREDIENTS POUR 6 PERS.

## Pâte à pizza pour 3 pâtes fines:

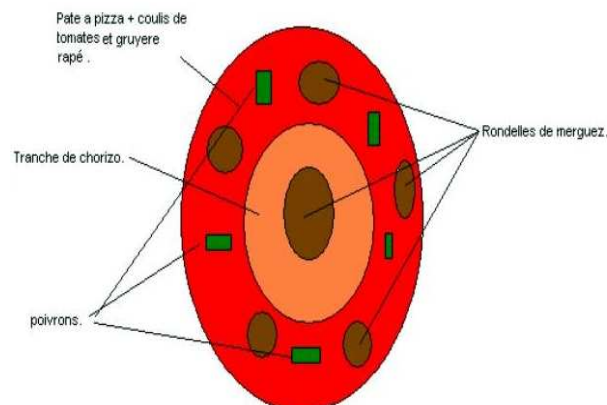
- 500 gr de farine
- 1 sachet de levure de boulanger express
- 1 cuillère à café de sel
- 1/4 de litre d'eau tiède
- 1 cuillère à café de sucre

## Garniture de la Pizza :

- 3 merguez
- 6 grandes tranches de chorizo
- 280 g de poivrons émincés des trois couleurs
- 100 g de gruyère râpé
- 15 cl de crème liquide
- 20 cl de coulis de tomate
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

## Décoration :

- Pignons de pin grillés
- Feuilles de roquette
- Parmesan en copeaux



ETAPES DE FABRICATION

## Réaliser la pâte à pain :

Verser la farine dans un grand saladier puis y faire un puits. Verser la levure, le sel et le sucre dans un verre doseur. Ajouter 1/4 de litre d'eau tiède, bien mélanger et couvrir d'un film plastique. Laisser reposer 10 minutes jusqu'à l'apparition d'une mousse brune bien épaisse en surface. Verser le mélange du verre doseur dans le saladier avec la farine et mélanger à la main. Quand la pâte n'est plus collante pétrir environ 5 minutes à la main sur une surface farinée. Arroser d'un peu d'huile d'olive puis pétrir à nouveau environ 5 minutes. Laisser reposer au moins 1 h sous un linge humide dans un endroit tiède. Après repos, pétrir quelques instants puis diviser la pâte en plusieurs petites boules selon la quantité désirée. Etaler finement la pâte sur une surface farinée. Disposer les fonds de pizza sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

## Préparation de la garniture :

Couper les merguez en petits tronçons. Dans une sauteuse faire chauffer un peu d'huile d'olive. Faire revenir les poivrons préalablement découpés en lanières. Quand ils commencent à fondre ajouter les merguez et laisser dorer 2 minutes. Réserver. Faire dorer les pignons de pin à la poêle. Préchauffer le four à 220°C. Etaler le coulis de tomate sur toute la pâte. Couper les tranches de chorizo en 2 et les poser sur la pâte. Répartir le mélange merguez et poivrons. Verser un peu de crème par-dessus. Saupoudrer de gruyère râpé. Enfourner 10 minutes. Décorer de feuilles de roquettes, pignons de pain grillés et copeaux de parmesan avant de servir. C'est prêt !