



Pizzetta au coulis de poivron, courgette et fromage frais.

Recette pour 8/10 pizzetta

LA PÂTE : Pétrir vigoureusement. Laisser reposer 30 mn couvert d'un linge. Former 8 à 10 boules que vous laissez reposer au moins 30 mn.

- 250 gr de préparation pour pâte à pizza T85 (ou farine + levure)
- 150 ml d'eau tiède
- 6 cuillères à soupes d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de thym, romarin, origan ou sarriette finement haché
- 1 cuillère à café de sel

LE COULIS : Mettre les poivrons, échalotes et ail au four à 180 c°. Retirer l'ail et l'échalote après 5 à 8 mn. Retourner les poivrons pour les cuire de tous les cotés (12 à 16 mn). Laisser refroidir les poivrons dans un récipient couvert, puis en retirer la peau et les pépins. Mixer la chair des poivrons avec celles de l'ail et de l'échalote, ½ verre d'huile d'olive, du sel et du poivre.

- 2 poivrons rouges
- 4 échalotes, 4 gousses d'ail, Huile d'olive, sel et poivre.

LES GARNITURES : Couper les courgettes en petits carrés, sans utiliser la partie centrale mais en en conservant la peau ; Faire mariner dans l'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, une poignée de basilic ciselé, sel. Faire mariner le fromage dans l'huile d'olive et le piment d'espolette ou les baies roses.

- 500 gr de fromage frais de brebis ou de chèvre
- 4 à 6 courgettes selon taille
- 1 botte de basilic frais, Ail , Piment d'espolette ou baies roses
- Olives noirs dénoyautées

MONTAGE ET CUISSON : étaler la pâte pour former les pizzetta, recouvrir de coulis de poivron, disposer les courgettes, un morceau de fromage frais et quelques olives. Cuire dans un four à 180 C° 8/12 minutes..Au moment de servir décorer d'une feuille de basilic et une tomate cerise.