

Share

 Share on Facebook

Next

Shutterstock Portions Temps de préparation Temps de cuisson 4 pizzas de 25 cm (10 po) de diamètre 15 min. 20 min. Portions Temps



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 PIZZAS DE 25 CM (10 PO) DE DIAMÈTRE	15 MIN.	20 MIN.

Ingrédients

- 4 boules pâte à pizza (voir recette de base)
- 796 ml ml tomates en conserve,
égouttées, écrasées avec les doigts 28 oz
- 45 ml beurre (3 c. à soupe)
- 300 g champignons frais (2 ½ tasses), tranchés
- 1 k moules (2 lb), parées
- 5 gousses d'ail hachées
- 125 ml vin blanc (1/2 tasse)
- 250 g mozzarella (2 tasses), en dés
- 440 g mozzarella di bufala (14 oz), époncée, tranchée
- Sel, poivre au goût
- 4 artichauts marinés, épongés coupés en quartiers

Type de repas

Plats
principaux

 Share on Facebook

Next

Share

- 4 filets d'anchois, hachés
- 250 g prosciutto, coupé en rubans 8 oz
- 60 ml huile d'olive (4 c. à soupe)
- Basilic ou origan frais au goût

Portions: pizzas de 25 cm (10 po) de diamètreUnités: ▼

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C/400 °F.

2. Avec les mains, abaisser les boules de pâte pour former 4 disques d'environ 1 cm (1/4 pouce) d'épaisseur et de 25 cm (10 po) de diamètre. Déposer chaque disque sur une plaque légèrement huilée.

3. Répartir et étaler les tomates sur les pâtes. Cuire les pizzas dans le centre du four 15 minutes.

4. Dans un poêlon, laisser fondre 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. Sauter les champignons à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau de végétation et légère coloration. Saler et poivrer. Réserver.

5. Dans une casserole, fondre le reste du beurre, ajouter les moules, l'ail et le vin. Couvrir, cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles ouvrent. Débarrasser les moules de leurs coquilles. Réserver les moules.

6. Mélanger les olives noires et vertes avec les anchois hachés. Réserver.

7. Retirer les pizzas du four. Garnir chacune de mozzarella. Disposer ensuite les tranches de mozzarina par dessus.

8. Garnir un premier quartier de chaque pizza avec les champignons. Garnir le second quartier avec les artichauts. Garnir le troisième avec les olives. Et enfin le quatrième avec les moules. Arroser les pizzas d'un filet d'huile d'olive.

9. Remettre les pizzas au centre du four, les cuire encore 10 minutes. À la sortie du four, coiffer les pizzas de rubans de prosciutto et de feuilles de basilic ou d'origan. Servir aussitôt.

Nos suggestions