

RICARDO



Pizza hawaïenne sur le barbecue

Préparation	Cuisson	Levée	Portions
40 min	30 min	1 h	4

La pizza hawaïenne crée la polémique. Elle divise les amateurs de pizza, certains la considérant comme une abomination, alors que d'autres y voient une révolution. On n'a pas osé s'y lancer pendant des années, mais grâce à cette version sur le barbecue, garnie de jambon grillé, d'ananas caramélisé et d'un condiment au bacon, on pense pouvoir rallier tout le monde dans le camp des enthousiastes.

Ingrédients

Pâte à pizza

340 g (2 1/4 tasses) de farine tout usage non blanchie	5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée
	5 ml (1 c. à thé) de sel
20 ml (4 c. à thé) de sucre	250 ml (1 tasse) d'eau tiède

Sauce

1/2 échalote française, émincée	1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
2 gousses d'ail, hachées	1 pincée de flocons de piment broyé
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive	

Condiment au bacon (facultatif)

6 tranches de bacon cuites, coupées en morceaux	1 piment cerise ou oiseau, épépiné et haché
1/2 échalote française, émincée	45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de persil, déchirées
1 citron, le zeste râpé finement	

Garniture

1/4 d'ananas frais, pelé et coupé en longues tranches de 1 cm (po) d'épaisseur (4 à 5 tranches)

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

170 g (6 oz) de jambon blanc tranché

250 g (2 1/2 tasses) de fromage mozzarella râpé

Préparation

Pâte à pizza

- Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, ou dans le bol d'un batteur sur socle, en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte 5 minutes sur un plan de travail fariné ou au batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
- Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer dans un endroit tiède et humide au moins 1 heure (idéalement 2 heures) ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Sauce

- Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen, attendrir l'échalote et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates et le piment. Laisser mijoter 10 minutes. Saler et poivrer. Réserver.

Condiment au bacon (facultatif)

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver à la température ambiante (voir note).

Montage

- Placer une pierre à pizza sur la grille du barbecue (voir note). Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la section libre de la grille pour la garniture.
- Enrober les tranches d'ananas de l'huile. Griller le jambon et l'ananas de chaque côté. Couper les tranches d'ananas en morceaux et déchirer les tranches de jambon. Réserver.
- Sur un plan de travail, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou avec les mains, abaisser la pâte à pizza afin d'obtenir un disque d'environ 35 cm (14 po) de diamètre. Déposer sur un papier parchemin.
- Étaler la sauce sur la pâte en laissant une bordure d'environ 2,5 cm (1 po) sur le pourtour. Répartir le fromage et les morceaux de jambon et d'ananas.

- Déposer la pizza avec le papier parchemin sur la pierre chaude. Fermer le couvercle. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée en maintenant une chaleur de 260 °C (500 °F) durant la cuisson. Retirer du feu.
- Sur un plan de travail, couper la pizza en pointes. Accompagner du condiment au bacon.

Note de l'équipe Ricardo

Le mélange de bacon, de zeste de citron et de persil donne un coup de nouveauté à cette pizza classique. Garnissez-en votre pizza si vous avez envie d'une saveur plus éclatante.

Vous pouvez aussi cuire la pizza déjà toute garnie au four, environ 14 minutes à 230 °C (450 °F).