

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS CALZONES AUX FRUITS DE MER

Pour 6 petits calzones

Préparation : 1h

Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour la pâte à pizza :

- 140 ml d'eau tiède
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de levure boulangère en poudre

Ingrédients pour la farce :

- 100 g de noix de Saint-Jacques
- 100 g de crevettes
- 1 oignon haché grossièrement
- 1 gousse d'ail hachée
- 150 ml de sauce tomate
- 1 cuillère à café de coriandre hachée
- Sel
- Poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation de la pâte à pizza :

Mettez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel et la levure. Mélangez.

Faire un puits et ajoutez l'eau puis l'huile. Malaxez et travaillez bien la pâte pendant 15 mn puis formez une boule.

Couvrir avec un torchon propre et laissez gonfler au chaud pendant 1 heure.

Préparation de la farce :

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Mettez l'oignon et l'ail hachés et laissez blondir. Ajoutez la sauce tomate, salez et poivrez puis laissez mijoter 5 mn.

Ajoutez les noix de Saint-Jacques, les crevettes et coriandre dans la sauce, laissez cuire encore 5 mn en mélangeant de temps en temps.

Façonnage :

Préchauffez le four à 210°

Étalez la pâte à pizza sur un plan de travail fariné, si vous avez l'appareil à chaussons, utilisez-la (voir photos) sinon découpez des cercles de la dimension de votre choix. Mettre la farce au milieu de chaque cerle de pâte puis la façonnez sous forme de petits calzones ou des petits chaussons.

Mettez à cuire pendant 15 à 20 mn.

Servir chaud.