

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MINIPIZZAS FRITES



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 10 min

Ingrédients et préparation de la pâte à pizza :

- 350 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 15 g de levure fraîche de boulanger ou 10 g de levure sèche
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'eau tiède

Versez la farine et le sel dans une terrine, formez un puits au centre et y émiettez la levure. Ajoutez l'eau tiède. Délayer la levure avec les doigts et recouvrir d'une couche de farine. Ajoutez l'huile d'olive et pétrir la pâte en l'étirant plusieurs fois pour la rendre souple. La saupoudrez de farine et la travaillez sur le plan de travail jusqu'à ce qu'elle devienne bien élastique. Formez une boule et faire une croix sur le dessus avec la pointe d'un couteau puis laisser reposer sous un linge dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Divisez la pâte à pizza en petits morceaux de la taille d'une prune. Sur le plan de travail fariné, les aplatir à la main en forme de cercle en les bordant d'un petit bourrelet.

Dans une poêle faites chauffer 20 cl d'huile d'olive. Faites frire les mini-pizzas en plusieurs fois jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égouttez au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Ingrédients et préparation de la garniture aubergine :

- 1 aubergine
- 50 g de feta émiettée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur, Faites griller les deux morceaux dans un four très chaud environ 40 min.

Quand l'aubergine a suffisamment refroidi, épluchez les morceaux et pressez-les pour en extraire tout le jus Mettez-les sur un plat, puis écrasez-les vivement avec une fourchette. Ajoutez le fromage émietté et l'huile d'olive puis mélangez pour obtenir une purée onctueuse.

Ingrédients pour la garniture fromage :

- Fromage de chèvre frais
- Des olives noires
- Poivre

Ingrédients pour la garniture tomate :

- Sauce tomate prête
- Copeaux de parmesan

Présentation :

Garnir les minipizzas à sa convenance en utilisant au choix, 1 cuillère à soupe de sauce tomate avec des copeaux de parmesan.

Ou bien les garnir avec du fromage de chèvre saupoudré d'une pincée de poivre et une olive noire au milieu.

Ou les garnir de purée d'aubergine avec quelques dès de féta pour la touche finale.

Servir les minipizzas tièdes à l'entrée ou bien à l'apéritif.

www.paprikas.fr