



Cuisine et
dépendances

Pizza tomate jambon et mozzarella



Quand je n'ai rien au frigo, et pas grand chose dans les placards, je concocte mes plats italiens préférés : lasagnes et pizzas. Ce soir, ce sera pizza. En plus, c'était l'occasion de tester la préparation pour pâte à pizza Francine.

J'attaque la conserve de tomate et la boule de mozzarella surgelée de mon stock de survie et je me mets au travail : travail grandement facilité par ma machine à pain qui s'occupe de la pâte. Il ne me reste donc plus que la sauce et l'assemblage.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- une pâte à pizza
- 1 conserve de tomates pelées (450g)
- 1 petit oignon
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 tranches de jambon blanc
- 1 boule de mozzarella
- sel et poivre
- origan
- feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse cuil. à soupe de concentré de tomates
- facultatif : 2-3 champignons frais

Préparation :

Confectionner la pâte à pizza et laisser lever au moins 1 H.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé. Ajouter ensuite la conserve de tomate, le concentré et l'ail pilé. Parsemer de sel, de poivre et d'origan. Laisser mijoter 15 à 20 min. Couper les champignons en lamelles, le jambon en dés et la mozzarella en fines tranches.

Étaler la pâte à pizza sur une plaque à four. Répartir dessus la sauce tomate tiède, le jambon, le basilic et finir par les tranches de mozzarella. Parsemer d'origan.

Laisser reposer la pizza durant 30 minutes : au micro-ondes éteint par exemple, cela fait une bonne étuve.

Une fois que la pâte est légèrement levée, enfourner pour 15 à 30 minutes de cuisson.

Le 17 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/17/index.html>