



Pizza toute garnie façon Ricardo

Préparation 25 MIN

Cuisson 17 MIN

Rendement 2 larges à croûte mince

Ingrédients

Sauce tomate sans cuisson

- 1 boîte de tomates italiennes de 796 ml (28 oz)
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 ml (1/4 c. à thé) de flocons de piment fort broyés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pizza

- 2 paquets de 225 g (8 oz) de champignons blancs, tranchés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- La chair de 2 saucisses italiennes
- 1 recette de pâte pour 8 (voir recette)
- 375 ml (1 1/2 tasse) de mozzarella râpée
- 2 boules de 125 g (4 oz) de mozzarella di bufala, émiettées
- Sel et poivre

Préparation

Sauce tomate sans cuisson

1. Égoutter les tomates et réserver le jus dans un bol. Épépiner les tomates en retirant l'eau de végétation contenue dans chacune d'elles (voir note). Avec les mains, broyer les tomates grossièrement. Déposer les tomates en morceaux dans le jus réservé et ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer.

Pizza

2. Placer la grille au centre du four. Y placer une pierre à pizza ou une plaque de cuisson à l'envers. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
3. Dans une poêle, dorer les champignons dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver.
4. Séparer la pâte en deux. Sur un plan de travail fariné, abaisser un morceau de pâte à la fois en un disque de 35 cm (14 po) de diamètre en formant une bordure épaisse. Déposer sur du papier parchemin. Étaler 250 ml (1 tasse) de sauce tomate sur toute la surface. Parsemer la moitié (310 ml/1 1/4 tasse) du fromage râpé. Répartir la chair d'une saucisse et la moitié des champignons. Cuire au four environ 12 minutes. Ajouter la moitié de la mozzarella fraîche émiettée. Poursuivre la cuisson environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que le fromage soit fondu. Répéter avec le reste des ingrédients pour la seconde pizza.

Note

En épépinant les tomates et en retirant leur eau de végétation, vous obtiendrez une sauce plus épaisse qui ne détrempera pas la croûte.