



Bérangère Abrakam

Les nouvelles
PIZZAS

À PARTAGER!
du bout des doigts



MANGO

Recettes et stylisme :
Bérengère Abraham

Photographies :
Amélie Roche

Les nouvelles
PIZZAS

À PARTAGER !
du bout des doigts



MANGO

Sommaire

Les bases

PÂTE ET SAUCES

Pâte à pizza	6
Sauce tomate	6
Sauce tomate, aubergine et romarin	7
Pesto au basilic	7
Pesto de roquette	7
Pesto rosso	7

LES TECHNIQUES DE DÉCOUPE

Les tranches	8
Les tournesols	9
Les étoiles	10
Les soleils	11

Les recettes

LES NOUILLÉS

Calzone farci, crème de champagne aux truffes et à la scamorza	16
Rollés à la crème, jambon, œuf et absoloute	18

Rollés à la crème, jambon de Colonne et romarin	20
Rollés à la crème, jambon et saumon	22
Petit rouleau aux aubergines, pesto, ail et from.	24
Pizza encroûte à la parmesan, olives de Niçoise et mozzarella	28
Petit rouleau à la pistache et aux pépites de chocolat	29

LES FROIDS

Etoile aux tomates séchées, mozzarella, jambon et roquette	30
Etoile aux pommes de terre, parmesan, mozzarella et jambon blanc	32
Etoile à la crème d'artichaut, artichauts crus, mozzarella et parmesan	34
Etoile au painon grillé, tomates coulées, anchois, poivrons et olives	36
Etoile à la pâte à tartinier et aux tomates	38

LES SOLEILS

Pizza soleil légumes secs	40
Pizza soleil à la courge	42
Pizza soleil aux griches et noisettes	44

Pizza soleil aux tomates fraîches, tomates crush et fetaol séchées	46
Pizza soleil aux tomates, citron rouge, porcini et aubergine	48

LES TOURNESOLS

Tournesol au chèvre frais, courgettes et graines de courge	50
Tournesol au thon, escargots et saumon	52
Tournesol à la tomate, jambon aux herbes et pesto	54
Tournesol aux légumes, pommes de terre et basilic	56
Tournesol aux trois fromages	58

LES TRESSÉS

Pizza tressée à la feta, miel, figues et courgettes	60
Pizza tressée aux artichauts et pepperoni	62
Pizza tressée au haddock	64
Pizza tressée au veau haché, aubergines, olives et poivrons	66
Pizza tressée aux fruits rouges et escargots au citron	68

LES ÉTOILES ROULÉES

Etoile roulée à la mozzarella, oignon, ail et olives	70
Etoile roulée à la viande fraîche, fromage et légumes	72
Etoile roulée à la crème blanche	74
Etoile roulée aux légumes et aux tomates	76

POUR L'APÉRÔ

Pizza pop aux courgettes, comté et graines de lin	78
Pide pâte-mozzarella	80
Pide aux trois fromages, olives et graines de sésame	82
Couenne au poulet, curry, fromage frais, graines de courge et tomates	84
Pizza tent au pesto de roquette, olives de Calabre et anchois	86
Couenne montée au pesto, poivrons et jambon cru	88
Pizza baguette	90
Pizza à affailler fromage et escargots poivrés	92
Pizza décorée au cheddar, jambon aux herbes et ail	94

Pâte et sauces





PÂTE ET SAUCES

Pâte à pizza

Pour 2 belles pizzas • Préparation : 30 min
Diffic : 4 à 5/5 • Volume : M min

300 g de farine • 5 g de levure fraîche de boulanger
25 cl d'eau tiède • 10 g de sel fin

Diluez la levure dans l'eau tiède. Versez la farine et le sel dans un saladier puis ajoutez la levure diluée. Mélangez bien. Lorsque la pâte forme une boule, pétrissez-la sur un plan de travail fariné pendant 15 minutes.

Formez 2 boules, disposez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et couvrez-les d'un torchon propre et laissez-les gonfler 4 à 6 h dans un endroit tiède.

Lorsque les pâtes sont bien gonflées, aplatissez-les puis étalez-les finement avant de les garnir.

Sauce tomate

Pour 500 g • Préparation : 25 min
Volume : M min

1 kg de tomates bien mûres • 1 oignon
2 gousses d'ail • 2 branches de romarin
3 branches de thym • 1 feuille de laurier séché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive • Fleur de sel
Poivre du moulin

Faites bouillir une grande casserole d'eau puis plongez-y les tomates 1 minute. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide et piquez-les. Coupez-les en deux, épépinez-les puis coupez-les en petits cubes.

Épluchez et coupez l'oignon. Épluchez, égarnez et coupez les gousses d'ail. Lavez, séchez les herbes.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive sans les faire dorer. Ajoutez 14 des tomates et faites-les bouillir rapidement en les écrasant. Ajoutez petit à petit le reste des tomates et les herbes tout en maintenant l'effervescence, puis faites mijoter à petits bouillons pendant 10 à 15 minutes. Réservez cette préparation au réfrigérateur. Réchauffez en retirant les branches d'herbes. Salez, poivrez et replacez sur le feu pour 10 minutes jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance souhaitée.

Sauce tomate, aubergine et romarin

Pour 500 g • Préparation : 35 min
Volume : M min

300 g de tomates bien mûres • 1 oignon rouge
1 gousse d'ail • 1 grosse aubergine • 15 olives de Nice • 2 branches de romarin • 2 branches de thym
1 feuille de laurier séché • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de cassonade • Fleur de sel
Poivre du moulin

Disposez les tomates en suivant les instructions de la recette de la sauce tomate. Épluchez et coupez l'oignon. Épluchez, égarnez et coupez la gousse d'ail. Lavez et séchez les herbes. Lavez et séchez l'aubergine, retirez le pédoncule puis coupez-la en petits morceaux.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive sans les faire dorer. Ajoutez les aubergines et faites bien revenir le tout. Ajoutez les tomates, un peu d'eau, le romarin, la cassonade, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Retirez le couvercle, ajoutez les olives, salez, poivrez et laissez cuire 10 à 15 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la sauce atteigne la consistance souhaitée.

Pesto

Pour un petit pot de pesto • Préparation : 10 min

Pesto de basilic :
2 branches coupées de basilic frais • 2 cuillères à soupe bon blanc de pignone de pin • 1 gousse d'ail émincée • 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel • Poivre du moulin

Pesto de roquette :
150 g de roquette • 30 g de parmesan râpé
8 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel
Poivre du moulin

Pesto corzo :
30 g de chair de tomate • 20 tomates séchées en dés
10 feuilles de basilic frais (pourpre) • 1 gousse d'ail émincée • 2 cuillères à soupe de poudre d'amarante
4 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel
Poivre du moulin

Pour chaque pesto, procédez de la même façon, placez tout d'abord les feuilles de basilic ou roquette dans un mortier avec un filet d'huile, puis écrasez-les avec le pilon. Ajoutez les ingrédients mesurés petit à petit puis écrasez.

Enfin, ajoutez petit à petit le reste d'huile d'olive jusqu'à ce que le pesto ait la consistance d'une purée épaisse. Salez, poivrez et placez dans des petits pots. Conservez ce pesto une petite semaine au frais.



LES TECHNIQUES DE DÉCOUPE



1



2



3

Les tressées

1. Étalez, sur un plan de travail fariné, la pâte à pizza en forme d'ovale. Répartissez la garniture au centre de l'abaisse de pâte.
2. Découpez des bandes de pâte de chaque côté de la garniture.
3. Tressez la pizza en intercalant les bandes de pâte les unes après les autres.



1



2



3

Les tournesols

1. Étalez 2 disques de pâte de 30 cm de diamètre sur un plan de travail fariné. Déposez un disque de pâte sur une plaque de cuisson farinée. Répartissez la garniture en couronne autour du disque de pâte puis au centre de chaque disque.
2. Déposez le second disque de pâte par-dessus puis disposez un bol couvrant la garniture centrale. Coupez une vingtaine de tranches qui allant jusqu'au bord du disque par le bol.
3. Donnez un quart de tour à chaque part de pizza découpée pour rendre la garniture sur le dessus.



LES TECHNIQUES DE DÉCOUPE



1



2



3

Les étoiles

1. Étalez la pâte à pizza sur un plat de travail fariné, puis découpez un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Déposez ce disque de pâte sur une plaque de cuisson farinée. Réalisez 8 entailles sur l'extérieur du disque de pâte mais aussi au centre de la pizza.

2. Répartissez la garniture en couvrant toute les entailles.

3. Réalisez le pliage en ramenant les côtés extérieurs de chaque part de pizza aux garnitures pour former les branches des étoiles.



1



2



3

Les soleils

1. Étalez la pâte à pizza sur un plat de travail fariné puis découpez un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Déposez ce disque de pâte sur une plaque de cuisson farinée. Réalisez 8 entailles au centre de la pizza.

2. Déposez la garniture en couvrant toutes les entailles.

3. Rabattez chaque pointe de pâte au centre de votre part l'autour du disque de pizza.