

LA PIZZA VEGGIE RAPIDE (AVEC PATE FEUILLETÉE) DE JAMIE OLIVER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pizza-rapide/>

Une pizza rapide et végétarienne, réalisée avec de la pâte feuilletée et anti-gaspillage

Chef : Jamie Oliver

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Pizza, Plat Salé, Tarte Salée, Plat Végétarien

Ingrédients

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Ou des chutes, comme j'ai pris

1 Courgette

1 Oignon Rouge

des Tomates Cerises

des Olives noires

1 Poivron Vert

de l'Origan

de la Mozzarella

de la Sauce Pizza

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

des Feuilles de Basilic

Instructions

Préparation de la pâte

1. On va préparer la pâte. Vous pouvez utiliser une Pâte Feuilletée, j'ai plutôt utilisé des chutes, que j'ai assemblé(es)
2. Etaler à l' aide d' un rouleau à pâtisserie
3. Placer au congélateur 10 minutes
4. Poser une assiette, et tracer un cercle dans la pâte (sans couper), juste pour faire une "marque" qui va nous guider

LA PIZZA VEGGIE RAPIDE (AVEC PATE FEUILLETÉE) DE JAMIE OLIVER

5. Retourner la pâte autour de la "marque", ceci nous permet de faire un bord autour d'un cercle parfait
6. Placer au congélateur
7. Placer au congélateur va nous permettre de rendre la pâte dure, et de pouvoir la transférer au four facilement

Préchauffage

8. - Si vous avez une pierre à pizza, placer au four, en préchauffant à 200 C (Thermostat 6), pendant que l'on prépare les légumes
9. - Si vous n'en avez pas, placer une plaque au four et préchauffer le four à 200 C (Thermostat 6)
10. La pierre, ou la plaque, est chauffée, ce qui va permettre un "effet souffle" quand la pizza cuira

Préparation des légumes

11. Laver et émincer les légumes: l'Oignon Rouge, la Courgette, le Poivron Vert. Couper en deux les Tomates Cerises
12. Faire chauffer de l'huile
13. Faire cuire l'Oignon Rouge, jusqu'à légère coloration
14. Ajouter alors les légumes, et cuire, les légumes vont perdre leur eau, puis commencer à colorer
15. Assaisonner avec Sel et Poivre
16. Les légumes ne doivent pas complètement cuire, car ils vont encore cuire au four
17. Ne pas hésiter à ajouter un peu d'eau lorsqu'ils sont trop secs
18. En fin de cuisson, débarasser dans un bol et réserver jusqu'au montage de la pizza
19. Sortir la pâte congelée
20. Verser de la Sauce Pizza, étaler
21. Verser un peu de Mozzarella rapée
22. Verser les légumes cuits
23. Verser de l'Origan (ou des herbes de provence)
24. J'y ajoute des Olives noires
25. Ensuite, je découpe de bons morceaux de Mozzarella, mais attention à ne pas prendre celle qui est "molle", car elle va détremper.
26. Je prends de la Mozzarella à faible teneur en humidité, elle est plus dure que la mozza (que l'on prend pour les salades) ainsi elle fondra sans devenir une flaque d'eau sur la pizza
27. Ensuite, je repasse la pizza au congélateur, 10 minutes, car elle a commencé à prendre en température. Il vaut mieux qu'elle soit bien dure pour pouvoir la glisser sur la pierre chaude sans qu'elle n'accroche à la plaque.

Cuisson au four

28. Enfournier alors sur la pierre chaude.
29. Comme la pizza est congelée, elle va glisser sur la plaque et conserver sa forme circulaire.
30. La cuisson prend quelques minutes, en fonction de la taille de votre pizza mais aussi de votre préférence, pour une pizza qui reste tendre, ou plutôt une pizza grillée aux bords bien cuits.
31. Récupérer alors la pizza. J'utilise une pelle à pizza car c'est plus pratique

LA PIZZA VEGGIE RAPIDE (AVEC PATE FEUILLETÉE) DE JAMIE OLIVER

32. Hors du four, on peut ajouter des Feuilles de Basilic