

Mini calzone aux épinards et mortadelle servie avec salade roquette et vinaigrette dissociée |

Recette pour 4 personnes

Description

Un extrait de la gastronomie de nos grands-mères italiennes.

Ingrédients

Pour la pâte à pizza

- 500 Gr Farine
- 350 Gr Eau
- 11 Gr Sel
- 40 Gr Huile d'olive
- 15 Gr Levure sèche
- 1 Quantité suffisante Farine

- Sel et poivre

Pour la béchamel aux épinards et mortadelle

- 150 Ml Lait
- 20 Gr Beurre
- 20 Gr Farine
- 5 Ml Origan
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 5 Ml Grappa alcool (optionnel)
- 75 Gr Épinards cuits
- 100 Gr Mortadelle
- 1 Tête(s) Ail

- Sel et poivre

Pour la vinaigrette dissociée

- 15 Ml Vinaigre balsamique
- 5 Gr Sucre
- 30 Ml Huile d'olive
- 4 Poignée(s) Roquette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la pâte à pizza

Mélangez la levure dans 100 gr d'eau tiède (mélangez bien pour faire fondre la levure sèche). Dans un saladier, mettez 100 gr de farine et ajoutez votre mix eau tiède + levure. Mélangez bien. Par-dessus, mettez le reste de farine et le sel. Attendez 20 minutes. Ajoutez maintenant le reste d'eau froide et l'huile d'olive et bien pétrir durant 20 minutes.

À terme, couvrez votre pâte d'un linge humide ou d'un papier alimentaire préalablement huilé puis mettez le tout au frigo pendant au moins deux heures. Sortez la pâte, détaillez-la et boulez-la, puis laissez-la pousser 30 minutes à une température d'environ 25 degrés.

Abaissez maintenant votre pâte et fabriquez vos chaussons.

Pour la béchamel d'épinard et mortadelle

Dans une casserole moyenne, faites fondre le beurre, puis ajoutez la farine, cuire le mélange 4 minutes. Ajoutez le lait froid et mélangez-le à l'aide du fouet. Sans jamais cesser de mélanger, ajoutez maintenant le sel, le poivre, la noix de muscade râpée, l'origan et la grappa. Cuire jusqu'à ébullition et encore deux minutes après celle-ci.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites revenir les épinards avec l'ail dans de l'huile d'olive chaude, salez et poivrez, puis laissez égoutter dans une passoire avec un poids par-dessus. Une fois tous les éléments prêts, mélangez-les. Dans le chausson, vous déposerez de la béchamel aux épinards et une tranche de mortadelle avant de le refermer.

Pour la vinaigrette dissociée

Dans une petite casserole, mettez le vinaigre, le sucre et une pincée de sel puis faites réduire de moitié. À terme de la réduction, retirez du feu et décuire (arrêter la cuisson) avec l'huile d'olive. Réservez. Servez avec de la roquette.

Bon appétit!