

Pizza tomatée, saumon mariné, câpre, oignons, crème sûre ciboulette, origan, olive noire

Recette pour 4

Description

Une croûte croustillante, un intérieur moelleux, accompagné d'une garniture généreuse.

L'astuce du chef

Votre pizza doit rentrer dans le four lorsque vous l'avez garnie. Vous ne pouvez la préparer à l'avance. De même, lorsque la pâte à pizza a été étendue, vous devez la garnir.

Ingrédients

Pâte à pizza

- 250 Ml Eau tiède
- 5 Ml Levure sèche
- 3 Pincée(s) Sel
- 2 Pincée(s) Sucre
- 330 Gr Farine
- Sel et poivre

Sauce tomate

- 1 Boîte(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 1 Cuil. à soupe Origan
- 10 Unité(s) Feuille(s) de basilic
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier
- Sel et poivre

Garnitures

- 75 Gr Câpres
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 100 Gr Crème sûre
- 5 Brin(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à thé Origan
- 15 Unité(s) Olives noires tranchées
- Sel et poivre

Saumon mariné

- 200 Gr Filet de saumon sans peau
- 50 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 25 Ml Sauce soya
- 15 Ml Huile de sésame grillé
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Épluchez et émincez l'oignon et l'oignon rouge, effeuillez la basilic, hachez l'ail finement, ciselez la ciboulette.

Plongez votre morceau de saumon dans une eau en ébullition durant 5 secondes. Ensuite placez-le dans un bol, ajoutez tous vos ingrédients qui composent votre marinade, roulez-le bien dedans. Réservez-le au frigo.

Sauce tomate

Dans une casserole avec de l'huile, faites revenir les oignons, ajoutez le thym, laurier et l'ail haché. Mélangez bien, ajoutez votre boîte de tomate, mélangez, ajoutez l'origan et le sucre.

Portez le tout à ébullition, puis diminuez le feu et laissez mijoter doucement. Laissez cuire pour évaporer un maximum d'eau, une réduction va s'opérer.

Remuez de temps en temps, durant 45 minutes environ. Goûtez, si cela vous paraît encore trop acide, laissez cuire encore, de manière à obtenir une sauce tomate douce et goûteuse en bouche. Mixez l'ensemble au mixeur à main.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Pâte à pizza

Déliez la levure dans votre eau tiède, versez le tout dans votre bol mélangeur.

Ajoutez tous les autres ingrédients, faites tourner en première vitesse, assurez-vous d'avoir de l'eau supplémentaire au besoin. Il peut être possible de devoir en ajouter si le mélange vous paraît trop sec. Sinon vous risquez de brûler votre pâte (manque d'eau).

Une fois votre pâte souple et homogène, augmentez votre vitesse en deuxième position durant 3-5 minutes.

Débarrassez la pâte sur la table, réalisez une belle boule avec vos mains. Placez-la dans un bol aux parois légèrement huilées.

Recouvrez le tout d'un linge humide, laissez reposer pour qu'elle double pratiquement de volume (35 minutes environ suivant l'environnement).

Divisez votre pâte suivant la grosseur désirée de vos pizzas, façonnez à nouveau des boules, laissez reposer à nouveau sous un linge humide sur une plaque avec papier cuisson (30 minutes).

Avec un rouleau à pâtisserie ou avec vos mains, étendez votre pâte de manière à obtenir un beau cercle, il ne vous reste plus qu'à la garnir.

Saumon mariné

Plongez votre morceau de saumon dans une eau bouillante durant 5 à 10 secondes, déposez-le par la suite dans un bol.

Ajoutez les autres ingrédients de la marinade, bien rouler le saumon dans la marinade, placez le tout dans le frigo durant 1 heure minimum.

Au moment de monter votre pizza, détaillez le saumon en lamelles d'une épaisseur de 0,5 cm.

Garnitures

Égouttez les câpres et les olives tranchées.

Mélangez votre crème sûre avec la ciboulette, assaisonnez de sel et poivre.

Ayez à portée de mains l'origan et l'oignon rouge émincé lors du montage.

Montage de la pizza

Sur votre pâte à pizza, étalez la sauce tomate froide, déposez par la suite le reste des ingrédients de la garniture de manière harmonieuse. Pour la crème sûre, déposez quelques spots ici et là sur les garnitures.

Placez votre pizza au four, assurez-vous d'une belle coloration de la pâte.

Finalisez avec un filet d'huile d'olive avant de la couper.

Bon appétit!