



Ultra
facile

Pizza Margherita

4 PERS. • PRÉP. : 20 MIN • CUISSON : 15 MIN • NIVEAU : DÉBUTANT
ATTENTE : 0 MIN • ÉCO

Vous avez déjà

• 3 tomates • 6 brins de basilic • 1 poignée de roquette • 1 cuil. à café d'origan • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Il vous faut :

 • 150 g (1 boule) de mozzarella

+

 • 3 cuillerées à soupe de sauce tomate nature

 • une pâte à pizza à dérouler

Sortez la pâte de son emballage 20 min avant de l'utiliser. Pelez les tomates, soit en les ébouillantant préalablement 30 secondes, soit en les pelant avec un fin couteau éplucheur-légumes. Coupez-les en quartiers. Épépinez-les. Salez-les, poivrez-les et poudrez-les d'origan. Réservez 10 min. Egouttez la mozzarella et détaillez-la en rondelles fines.

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Déroulez la pâte à pizza sur une plaque en conservant

sa feuille de cuisson. Étalez la sauce tomate jusqu'à 1 cm des bords. Disposez les tomates égouttées et assaisonnées. Arrosez de la moitié de l'huile d'olive. Enfourez pour 10 min.

Sortez la pizza du four. Éparpillez la mozzarella sur les tomates. Enfourez à nouveau pour 5 min. A la sortie du four, arrosez du reste d'huile d'olive. Poivrez et parsemez de feuilles de basilic ciselées et de roquette lavée et égouttée. Dégustez aussitôt. ■



L'ingrédient

Le basilic

LES BONNES VARIÉTÉS

Star incontestée de la cuisine méditerranéenne, il se décline en 160 variétés. Les deux plus connues sont le basilic « fin vert », aux toutes petites feuilles et au parfum citronné, ainsi que le « grand vert », dont les grandes feuilles rebondies, à l'arôme de réglisse et de jasmin, sont les seules à supporter l'ébullition.

EN POT, C'EST MEILLEUR !

Parce que c'est tout frais cueilli qu'il donne le meilleur de lui-même, achetez le basilic en pot. Pour en profiter longtemps, commencez par le repoter : il a besoin d'être à son aise. Qu'il soit dedans ou dehors, exposez-le à la lumière en évitant le soleil direct aux heures les plus chaudes. Et arrosez-le quotidiennement.

L'astuce

Que faire avec une pâte à pizza...

UNE FOCACCIA Pour cette variante de la pizza, la pâte est simplement enduite d'huile d'olive et parsemée d'arômes (origan, olives, ail...) avant cuisson.

UN CHAUSSON FAÇON NAN Réalisez des chaussons à l'indienne fourrés de fromage fondu (des portions de Vache qui Rit). Après environ 20 min de cuisson à 200 °C, badigeonnez-les de beurre fondu.

UNE TARTE À L'ORIENTALE Foncez un plat à tarte, et garnissez la pâte de fromage de chèvre frais et de légumes du soleil (poivrons, courgettes et/ou aubergines) préalablement rôtis au four avec ail, cumin et huile d'olive, le tout rehaussé de harissa.

Par Aglaé Bim-Gayet. LAURENT TOULOUZAN POUR TERME ACTUELLE