

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix (pour la pâte à pizza)

Pizza à la sardine et aux poireaux



Garniture de la pizza

1 boîte de tomacouli ou 20 cl de sauce tomate
8 sardines bien fraîches nettoyées et débarrassées de leurs arêtes
2 blancs de poireaux émincés finement
Du fromage style feta ou fromage de chèvre frais
(j'ai mis un p'tit fromage de chèvre frais fermier à 45 % de MG, de 80 g)

Je vous donne la recette de Beauté pour la pâte à pizza, que j'utilise pour faire des tartes flambées alsaciennes.

Dans le bol du TM, préparer la pâte à pizza

120 g d'eau tiède
1/2 CS d'huile d'olive
sel
210 g de farine
1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée

Mélanger 1 min VIT 4.

Etaler-la sur votre plan de travail fariné.

Napper la pâte de tomacouli.
Faites cuire 12 min à four préchauffé à 240°C (ou dans un four à pizza comme le mien).
Disposer les sardines sur le coulis de tomate.

Alterner avec les poireaux et le fromage. Saler, poivrer et saupoudrer de romarin.

Refaire cuire pendant 8 min environ et servir aussitôt.

Source : Les pizzas aux éditions Gründ.

