

FLEUR DE PIZZA, SALADE & BŒUF

Pour 4 personnes

Temps de réalisation : 10min

Temps de repos pour la pâte : 1h

Temps de cuisson : 15 min

INGREDIENTS :

PÂTE A PIZZA

Eau tiède : 10 cl

Huile d'olive : 4 cl

Sel : 5 g

Sucre : 3 g

Herbes de Provence : 5 g

Farine : 200 g

Levure boulangère sèche : 1 cuillère à café

GARNITURE :

Sauce tomate : 10 cl

Viande de boeuf hachée : 100 g

Huile d'olive : 3 cl

Emmental rapé : 50 g

Salade : 100 g

Tomate cerise : 20 pièces

Oeuf : 1 pièce

Sel : 5 g

Moulin à Poivre : 4 tours

MATERIEL :

Une cuillère à soupe

Une balance

Un fouet

Un rouleau à pâtisserie Un couteau

Une poêle

LA RECETTE

PÂTE A PIZZA

Mélanger la farine, le sel, le sucre, les herbes de Provence et la levure boulangère. Ajouter l'huile d'olive puis l'eau petit à petit jusqu'à la formation d'une boule de pâte. Laisser la pâte lever pendant 1 heure.

GARNITURE

Étaler la pâte très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et de farine. Tartiner la pâte avec la sauce tomate et ajouter le fromage râpé puis la viande hachée. Mettre le four à

préchauffer à 180° C pendant 10 minutes. Rouler ensuite la pâte sur elle-même, en serrant bien. Avec un couteau, couper le rouleau en rondelles pas trop épaisses. Placer-les sur une plaque allant au four, et enfourner-les. En fin de cuisson, ajoute de l'emmental râpé sur la pizza et mettre le four en position grill pendant 5 minutes.

DRESSAGE

Dresser les rondelles en forme de fleur sur un lit de salade, puis ajouter quelques tomates cerise.