

IMIZA SAMIRA

Pizza

Mes meilleurs
recettes



SOMMAIRE

Pate à Pizza

Sauce tomate Pizza

Pizza 4 Fromages

Pizza Roma

Pizza aux fleurs de courgette

Pizza aux aubergines

Pizza végétarienne

Pizza fruit de mer

Pizza nordique

Mini-pizza blanche

Pizza margherita

Pizza napolitaine

Pizza bolognaise

Pizza jambon

Pizza bacon à l'oeuf

Pizza au thon



Pâte à pizza



Préparation 15min



Repos 1h



Ingrédients :

- **250 g** de farine
- **15 cl** d'eau tiède
- **1 cuillère à soupe** d'huile d'olive
- **12 g** de levure de boulangerie instantanée
- **Cuillère à café** de sel
- **Cuillère à café** de sucre

Préparation :

- Délayez la levure dans **2 cuillères à soupe** d'eau tiède et laissez reposer **10 min**
- Versez **100 g** de farine dans un bol, ajoutez le sel et la levure diluée
- Pétrissez en incorporant progressivement l'huile et le reste d'eau
- Laissez reposer **10 min**. Puis, ajoutez le reste de la farine et pétrissez de nouveau. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène
- Formez une boule, couvrez d'un torchon humide puis laissez reposer pendant environ **1 h**. Farinez le plan de travail et étalez votre pâte

Bonne dégustation !

Sauce tomate pizza



Préparation 10min



Repos 10min



Ingrédients :

- **350 g** de tomate bien mûres
- **1** Gousse d'ail
- **1/2** Oignon
- **1** Petite branche de thym
- **1** Feuille de laurier
- **1 C. à café** d'origan
- **1 C. à soupe** d'huile d'olive
- **1 C. à café** de concentré de tomate
- **1 C. à café** de sucre
- Sel / Poivre

Préparation :

- Epluchez les tomates (après les avoir plongé dans l'eau bouillante et le dessus incisé en croix), les couper en **2** dans le sens de la longueur et ôter les pépins
- Hachez grossièrement la chair avec un couteau
- Ecrasez les gousses d'ail, émincez l'oignon et les ajouter aux tomates et mettez sur feu moyen à doux à cuire
- Ajoutez le sel, le poivre et le sucre + le concentré de tomate, le laurier, le thym et l'origan et l'huile
- Laissez cuire **10 min**
- Enlevez le laurier et le thym et l'excédent d'origan (en laisser un peu)
- Mixez la préparation pendant **30 sec**

Bonne dégustation !

Pizza 4 Fromages



Préparation 10min



Cuisson 10min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 1 Boule de Mozzarella
- 200 g de colis de tomates
- 120 g de fromage de chèvre
- 80 g de parmesan
- 100 g de gorgonzola
- 1 C.à café d'origan

Préparation :

- Préchauffez le four à **220°C**.
- Mettez la pâte à pizza sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- Étalez le coulis de tomates sur toute la pâte
- Coupez les fromages en morceaux et les répartir sur la pizza.
- Saupoudrez d'origan et enfournez pendant **20 minutes**

Bonne dégustation !

Pizza Roma



Préparation 10min



Cuisson 20min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 2 Boules de Mozzarella
- **200 g** de coulis de tomates
- **100 g** de chorizo
- **1 g** d'origan séché

Préparation :

- Préchauffer le four à **210°C**. Découper le chorizo en fines tranches et la mozzarella en petits dés.
- Dérouler la pâte à pizza sur une plaque allant au four. Étaler le coulis de tomate sur la pâte.
- Disposer la mozzarella et le chorizo sur la pâte.
- Enfourner pour **20 minutes**.

Bonne dégustation !

Pizza aux Fleurs de courgette



Préparation 20min



Cuisson 15min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 12 Fleurs de courgette
- 30 cl de crème liquide
- 1 Œuf
- 20 g de beurre
- 1 C. à soupe de basilic
- 1 C. à soupe de persil
- 1 C. à soupe de poudre d'amande
- 1 C. à soupe de pignons
- Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à **210°C**

- Mettez la ricotta dans un saladier, ajoutez la poudre d'amandes, 1 jaune d'œuf et le basilic. Salez, poivrez et mélangez cette farce
- Enlevez le pistil des fleurs de courgettes puis garnissez délicatement les fleurs avec la farce
- Mélangez la crème liquide avec le persil, l'œuf, le jaune restant. Salez, poivrez
- Garnissez un moule recouvert de papier sulfurisé de pâte à pizza. Disposez dessus les fleurs de courgettes farcies et les pignons, puis versez le mélange crème-œufs
- Enfournez **30 min** et servez chaud

Bonne dégustation !

Pizza aux Aubergines



Préparation 20min



Cuisson 15min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 2 Oignons
- 1 Aubergine
- 1 Petit pot de coulis de tomate
- 1 Boule de Mozzarella
- 3 Tomates cerise

Préparation :

- Coupez les aubergines en fines
- Faites revenir les aubergines, à feu moyen, dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient vraiment fondantes et colorées.
- Faites fondre les oignons dans l'huile de cuisson des aubergines, pour qu'ils colorent un peu.
- Abaissez la pâte à pizza.
- La recouvrir de coulis de tomates jusqu'à environ **2 cm** du bord.
- Disposez les oignons, puis les aubergines, et recouvrez de fines tranches de mozzarella
- Enfourner dans un four CHAUD (**240°C - Th 8**)

Bonne dégustation !

Pizza Végétarienne



Préparation 15min



Cuisson 25min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 2 Louches de sauce tomate maison aux herbes
- 8 Feuilles d'épinards coupé
- 125 g de champignons

- 1 Poivron rouge 1 poivron jaune
- 1 Tomate rouge
- 2 Gousses d'ail
- 1 C.à soupe d'origan frais
- 60 g de parmesan râpé
- 2 C.à soupe d'huile d'olive
- Poivre / Sel

Préparation :

- Préchauffez le four à **220° C.**
- Etalez la pâte à pizza puis y répartir la sauce tomates
- Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen
- Ajoutez l'ail et les épinards et laissez cuire **3 mn**, jusqu'à ce que les feuilles d'épinards réduisent
- Bien égoutter et étaler sur la sauce tomate
- Parsemez de champignons émincés, de poivrons, de tomates coupées en petits morceaux, d'origan, puis de parmesan
- Salez et poivrez
- Enfournez **25 min** jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée et que le fromage fonde

Bonne dégustation !

Pizza Fruit de mer



Préparation 20min



Cuisson 25min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 4 Tomates
- 150 g Crevettes
- 1 Boule de Mozzarella
- Poivre / Sel / Persil
- 1 Oignon
- 3 C.à soupe d'huile d'olive
- Origan en poudre
- 150 g de calamar
- 50 g D'olives vertes
- 1 Gousse d'ail

Préparation :

- Préchauffez le four à **220° C.**
- Pelez et épépinez les tomates, concassez-les grossièrement et faites-les fondre avec l'oignon haché dans l'huile chaude avec l'ail pilé, les aromates et l'assaisonnement, salez et poivrez
- Laissez mijoter pendant **15 min** environ puis passez ce coulis à la moulinette
- Etalez la pâte à pizza puis y répartir la sauce tomates
- Répartissez les crevettes et les calamars par-dessus
- Saupoudrez de parmesan et d'origan puis recouvrez de fines tranches de mozzarella
- Faites cuire **25 min** à four chaud préchauffé
- Une fois cuite décorez avec des feuilles de persil

Bonne dégustation !

Pizza Nordique



Préparation 12min



Cuisson 15min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 150 g de crème fraîche
- 1 pièce de citron jaune
- 5 tranches de saumon fumé
- Poivre / Sel
- 5 g de baies roses
- Aneth

Préparation :

- Préchauffez le four à **220° C**
 - Répartissez la crème fraîche sur le fond de pâte, puis enfournez pendant **15 min**
 - Détaillez le saumon fumé en chiffonnade
 - Effeuillez l'aneth puis le concasser légèrement
 - Lorsque la pizza est cuite, disposez harmonieusement les morceaux de saumon fumé dessus, puis parsemez l'ensemble d'aneth et de baies roses
 - Zestez le citron à l'aide d'une râpe fine, puis répartissez les zestes.
- Terminez par quelques tours de moulin à poivre

Bonne dégustation !

Mini-pizza blanche



Préparation 10min



Cuisson 10min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 2 C.à soupe Crème fraîche épaisse
- 80 g Gorgonzola
- 1 C.à soupe d'huile d'olive
- Poivre / Sel
- 10 g Roquette

Préparation :

- Préchauffez le four à **220° C**
- Lavez et essorez la roquette
- Etalez votre pâte à pizza. Prélevez **4** disques. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- Recouvrez la surface de vos disques d'une couche de crème fraîche épaisse puis de morceaux de gorgonzola
- Enfournez dans un four poussé à sa chaleur maximale pendant **10 à 15 min**
- A la sortie du four, agrémentez votre pizza de roquette. Arrosez-la d'un filet d'huile d'olive et poivrez

Bonne dégustation !

Pizza Margherita



Préparation 10min



Cuisson 25min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 200g Coulis de tomates
- 2 Tomates
- 2 Boules de mozzarella
- Feuilles de basilic
- 1 Filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à **220 °C**
- Huilez légèrement la plaque du four
- Abaissez la pâte à pizza sur la plaque
- Recouvrez la pâte de sauce tomate
- Coupez la mozzarella en tranches
- Placez-les sur la pâte en les alternant
- Enfournez pendant **25 min**
- Décorez avec le basilic

Bonne dégustation !

Pizza Napolitaine



Préparation 30min



Cuisson 15min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- **800 g** de tomate allongées
- **16** Filets d'anchois à l'huile d'olive
- **3** Oignons
- **2** Gousses d'ail
- **1** Brin de thym
- Huile d'olive
- Poivre / Sel

Préparation :

- Préchauffez le four à **220°C**
- Pelez et hachez les oignons et l'ail
- Pelez et épépinez les tomates
- Faites chauffer **2 cuillères à soupe** d'huile d'olive.
- Mettez-les l'ail et l'oignon, laissez-les dorer.
- Rajoutez les tomates, salez, poivrez et
- Ajoutez le thym
- Laissez cuire **20 min** à feu moyen
- Etalez la pâte sur une plaque huilée ou farinée.
- Etalez la sauce tomate dessus. Répartissez les anchois et les olives
- Faites cuire **15 min** environ

Bonne dégustation !

Pizza Bolognaise



Préparation 15min



Cuisson 15min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 150 g Purée de tomates
- 250 g Bœuf haché
- 1 Oignon
- 2 Tomates cerise
- 3 cl Huile d'olive
- Poivre / Sel
- 50 g Parmigiano Reggiano râpé
- 10 Tranches poivron Rouge / Jaune
- Mais

Préparation :

- Préchauffez le four à **200 °C**
- Épluchez l'oignon et émincez-le
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et mettez-y l'oignon à rissoler
- Ajoutez la viande et les tranches de poivron
- Salez, poivrez et laissez mijoter quelques minutes
- Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une plaque
- Étalez la préparation par-dessus
- Décorez avec le mais et **2** tomates cerises coupé
- Enfournez durant **15 à 20 min**

Bonne dégustation !

Pizza Jambon



Préparation 20min



Cuisson 25min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- **150 g** Purée de tomates
- 1 Boule de Mozzarella
- **3** Tranches de Jambon
- Une dizaine d'olives noires
- **3 cl** Huile d'olive
- Poivre / Sel
- Emmental râpé
- Mais

Préparation :

- Préchauffez le four à **200 °C**
- Préparez votre sauce tomate en cuisinant le coulis de tomates avec du basilic
- Etalez votre pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné
- Recouvrez toute la pâte à pizza avec la sauce tomate cuisinée
- Déposez la mozzarella sur toute la surface
- Saupoudrez avec de l'emmental râpé
- Ajoutez le jambon blanc en rondelle, les olives noires découpés en lamelles et versez un filet d'huile d'olive
- Enfournez dans un four préchauffé à **200°C** et laissez cuire pendant **15 min**
- Après la cuisson, ajoutez du maïs pour décorer votre pizza

Bonne dégustation !

Pizza Bacon à l'œuf



Préparation 10min



Cuisson 20min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- **300 g** Coulis de tomates
- 1 Boule de Mozzarella
- **6** Tranches de Bacon
- 1 Oeuf
- 1 Oignon
- Poivre / Sel
- **1 cuillère à café** d'origan
- Feuilles d'Épinard

Préparation :

- Préchauffez le four à **220°C**.
- Epluchez, dégermez et émincez l'oignon.
- Etalez la pâte à pizza puis y répartir le coulis de tomates.
- Saupoudrez d'origan.
- Disposez l'oignon émincé et les tranches de bacon.
- Ajoutez la mozzarella coupée en tranches.
- Enfournez pendant environ **20 à 25 min**
- Ajoutez l'œuf cassé et remettre à cuire **2 min**
- Ajoutez les feuilles d'épinard

Bonne dégustation !

Pizza au Thon



Préparation 15min



Cuisson 25min



Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 1 Grande boîte de thon au naturel en conserve
- 1 Oignons blanches
- 4 C. à soupe de sauce tomate
- 1 Boule de Mozzarella
- 3 C. à soupe de crème fraîche
- Poivre / Sel / Huile d'olive
- Basilic

Préparation :

- Préchauffez le four à **220°C**.
- Etalez la pâte à pizza puis y répartir le coulis de tomates.
- Répartissez sur la pâte la sauce tomate
- Salez et poivrez
- Placez une couche de tranches de Mozzarella
- Emiettez le thon
- Pelez et émincez l'oignon et le mettre sur la pizza
- Ajoutez du basilic
- Enfournez pendant environ **15 à 20 min**

Bonne dégustation !



Mes meilleurs
recettes de Pizza
Recettes très facile
by
Imiza Samira



Bonne dégustation!