

**CUISINE**  
.....*extra*.....

# 100 PIZZAS et Tartes

**salées**

**sucrées**

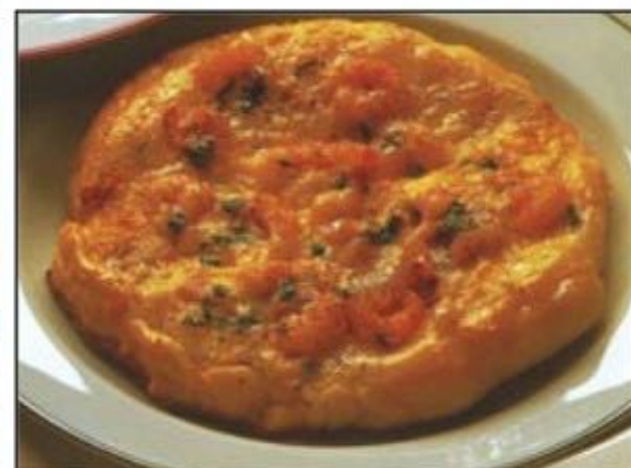


**LES MEILLEURES RECETTES**









# 100

## Pizzas et Tartes

### salées, sucrées



Les Pâtes à Pizza, mode d'emploi .....	4
Sauces à Pizzas .....	6
Les Pizzas .....	8
Les tartes salées .....	68
Les tartes sucrées .....	84
Pâte à Pizza version 4 .....	100





# Pâte à pizza

Une pâte à pizza se prépare comme une pâte à pain (farine, levure de boulanger, eau et sel) avec un peu d'huile.

Une fois la pâte prête, on la garnit de produits à votre convenance avant de la mettre au four 20 à 25 minutes.

**Préparation pour une pizza pour 6 personnes ( 10mn )**

## Ingédients

**400g de farine pour Pain Maison Francine (ou autre farine de blé)**

**3 c. à soupe d'huile d'olive**

**1 sachet de levure boulangère déshydratée Francine ( ou 20 g de levure fraîche en cube à acheter en grande surface ou chez votre boulanger)**

**20 cl d'eau (tiède)**

**1 cuillère à café de sel**

**1 préparation "Les inratables" pour ma Pâte à pizza Francine**

Dans un saladier, je verse la farine pour pain maison Francine, le sel, la levure, l'eau tiède et l'huile d'olive.

Je mélange avec une cuillère en bois.

Puis, je pétris la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

Je forme une boule que je recouvre d'un torchon. Je laisse reposer la pâte 1 h dans un endroit chaud.

J'étends la pâte avec le bout des doigts sur un plan de travail fariné et la glisse sur une plaque de cuisson en métal farinée.

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8).

Je garnis la pâte à ma convenance et la fait cuire 20 min voire plus en fonction de l'épaisseur de la garniture.

## Soit avec la préparation pour pâte à pizza Francine :

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

## Soit avec le pâton de pâte à pizza fraîche Francine :

Je retire le film de protection.

Je préchauffe mon four à 200°C environ 10min.

Je creuse la boule au centre pour former des bords, puis j'étire ma pâte à

pizza Francine du bout des doigts : je lui donne la forme et l'épaisseur de mon choix.

(Recettes Francine)

**NB:** Pour des pizzas en un clin d'œil, j'utilise un sachet de préparation pour pâte à pizza fraîche Francine ou la pâte à pizza fraîche Francine.



## Autre version pour la Pâte à pizza

### Ingrédients

1/2 c. à café de sucre  
1 + 1/4 tasse d'eau tiède  
1 sachet 1 c. à soupe  
de levure sèche active  
1 œuf battu  
500 g de farine tamisée  
1 + 1/2 c. à café de sel  
Garnitures, au choix  
Huile



Dissoudre le sucre dans l'eau tiède. Ajouter la levure et laisser reposer 10 minutes. Ajouter l'œuf battu. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le mélange de levure et d'œuf.

Mélanger avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Mettre sur une planche de bois farinée et pétrir légèrement, environ 3 minutes.

Verser dans un grand bol graissé, recouvrir d'une serviette et laisser lever au double du volume dans le four [éteint] dans lequel on aura mis un grand bol d'eau très chaude, pendant environ 1 heure et demi.

Diviser la pâte en deux ; la façonner en cercles, aplatis avec les doigts, dans des assiettes à pizza légèrement huilées. Garnir à votre convenance. Préchauffer le four 10 minutes. Cuire au pendant 20 minutes.

## Une troisième version !

1 sachet de levure fraîche  
1/2 tasse d'eau tiède  
-1 c. à café de sucre  
1/2 tasse d'huile  
1 c. à café de sel  
1 œuf  
3/4 de tasse de lait  
4 tasses de farine

Délayer le sucre dans l'eau tiède et ajouter la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes. Ajouter l'œuf dans le mélange d'eau tiède et de levure.

Chauffer le lait.

Ajouter l'huile, le sel et le mélange d'œuf et de levure.

Ajouter la farine et mélanger.





# Sauce à Pizza 1ère version

2 c. à soupe d'huile  
 1 oignon haché finement  
 1/2 poivron vert haché  
 2 gousses d'ail hachées finement  
 1 boîte de tomates pelées  
 6 c. à soupe de concentré de tomates  
 2 c. à soupe de fines herbes italiennes  
 Piment fort haché  
 Sauce Tabasco  
 Sauce Worcestershire  
 Poivre et sel  
 1 pincée de sucre

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, le poivron et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates, le concentré de tomates et les fines herbes. Bien mélanger.

Assaisonner à votre convenance avec les piments forts, les sauces Tabasco et Worcestershire, le sel et le poivre. Ajouter le sucre.

Bien mélanger et cuire à feu doux 1 heure à découvert ou jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse. Laisser refroidir.

## Sauce à Pizza

## 2ème version

500 g de purée de tomates  
 300 g de soupe crème de tomate  
 1 + 1/2 tasse de sauce chili  
 4 c. à soupe de concentré de tomates  
 1 c. à café de sel et d'ail  
 1/2 c. à café d'origan

Cuire ensemble tous les ingrédients, à feu doux, pendant 20 minutes.

## Sauce à Pizza

## 3ème version

**Ingrédients pour 4 pizzas**  
 1 boîte de grosses tomates pelées  
 2 oignons moyens hachés  
 2 feuilles de laurier  
 Poivre et sel à votre convenance  
 1/4 c. à café de piment haché  
 1 c. à café d'origan  
 2 c. à soupe de sucre

Mettre tous les ingrédients dans une cocotter.

Laisser cuire à feu doux de 1/2 à 3/4 heure.

Épaissir avec du la fécule de maïs si trop clair.



# Pizzas





## Petites pizzas

**Portions: 36**

### Ingrédients

18 muffins anglais  
12 saucisses  
porc et bœuf  
Sauce tomate à l'ail  
(environ 150ml)  
Fromage  
mozzarella râpé  
Sauce tomate aux fines  
herbes (environ 150ml)

Retirer la peau des saucisses.  
Les faire revenir dans la poêle.

Ajouter les à la sauce à la tomate et mélanger.

Étendre une petite quantité de la préparation sur  
les demi muffin.

Recouvrir de fromage râpé. Cuire au four,  
environ 3 à 4 minutes.

## Pizzas individuelles aux 8 légumes >

**10 personnes**

### Ingrédients

5 pâtes à pizza de 22 cm  
1/2 boîte de crème de  
champignons  
ou de crème de céleri  
6 bouquets de chou-fleur  
1 tasse de céleri émincé  
1 oignon émincé  
12 champignons frais ou  
en conserve  
1 tomate  
1/2 poivron coupé mince  
1 carotte râpée  
Fromage mozzarella râpé

Faire cuire les bouquets de brocoli et de chou-  
fleur dans de l'eau bouillante salée pendant 8  
minutes. Laisser refroidir puis les couper en fines  
tranches.

Faire cuire le céleri et l'oignon dans un peu de  
beurre. Faire revenir les  
champignons pendant 3 minutes.

Étaler 2 c. à soupe de crème de  
champignons sur chaque pâte à pizza.  
Garnir de légumes au choix.

Recouvrir de piment et de carottes râpées.  
Parsemer de fromage.  
Faire cuire au four à 230°C.



# Pizzas





## Pizza di Campani

**4 personnes**  
**préparation : 30 mn**

**Pâte :**  
250 g de farine  
une grosse pincée de sel  
1/3 de verre d'eau  
1/3 de verre d'huile  
d'olive, 10 g de levure

**Garniture :**  
1 kg de tomates mûres  
250 g de gruyère  
100 g d'olives noires  
quelques lamelles de  
jambon cru  
1 litre de moules, quelques  
anchois dessalés,  
quelques feuilles de  
basilic, ail

**Préparation de la pâte :**

Mettez la farine sur planche, faites une fontaine (un creux), versez l'huile. Amalgamez du bout des doigts.

Ajoutez, petit à petit, l'eau dans laquelle on aura dissout sel et levure. Continuez jusqu'à l'absorption de toute la farine. Mettez en boule. Laissez reposer. Aplatissez la pâte au rouleau et foncez (garnissez de pâte) un grand moule à tarte, bien graissé.

Épluchez les tomates et gardez seulement la chair bien mûre. Garnissez le fond de fromage coupé en lamelles, puis disposez tomates, jambon, moules, etc. sans ordre particulier. Glissez à four chaud. Laissez cuire une vingtaine de minutes. retirer du four. Ajoutez olives et anchois.

Terminez par un filet d'huile d'olives et servez bien chaud. Accompagnez d'un vin sec.

## Pizza maraîchère épinards et poireaux >

**4 personnes**  
**préparation : 30 mn**

**Ingrédients**

2 poireaux  
Beurre  
1/2 sachet de mélange  
pour potage  
crème de poireau  
déshydratée  
1 tasse d'eau  
1 pâte à pizza de 30 cm  
Quelques tranches de  
tomate  
Feuilles d'épinards frais  
d'olives noires ou vertes  
hachées  
Fromage râpé, au choix

Hacher finement les poireaux et les faire revenir dans du beurre ; réserver.

Dans une casserole, diluer le mélange pour soupe crème de poireau dans l'eau ; chauffer à feu doux.

Ajouter les morceaux de poireaux hachés revenus dans le beurre. Bien mélanger puis laisser épaissir.

Préchauffer le four à 200°C. Étendre le mélange sur la pâte à pizza. Garnir la pizza de tranches de tomate, de feuilles d'épinards et d'olives.

Recouvrir le tout de fromage râpé. Dorer la pizza au four préchauffé.



# Pizzas



## Pizza aux saucisses et au gorgonzola

### Ingrédients

1 pâte à pizza  
 1 tasse de sauce tomate  
 1/4 de tasse d'oignon  
 vert haché  
 1/2 tasse de lamelles de  
 champignons  
 frais nettoyés  
 300 g de fromage  
 gorgonzola coupé  
 3 saucisses italiennes  
 douces cuites  
 et hachées  
 1/2 poivron rouge, graines  
 retirées  
 coupé en lanières

Préchauffer le four à 360°C. Huiler une plaque à pizza et y déposer l'abaisse. Étendre la sauce à pizza sur l'abaisse.

Répartir l'oignon vert haché et les tranches de champignons sur la sauce. Couvrir la pizza des tranches de fromage gorgonzola. Cuire au four préchauffé, pendant 6 à 8 minutes.

Répartir les morceaux de saucisses sur la pizza, puis la garnir des lanières de poivron rouge. Poursuivre la cuisson pendant encore 5 à 6 minutes. Servir.

## Pizza Doudou pommes de terre et bœuf

6 personnes

### Ingrédients:

3 tasses de pommes de  
 terre rissolées  
 ou de reste de pommes  
 de terre coupées  
 en petits dés  
 2 œufs légèrement battus  
 1/4 de tasse de fromage  
 parmesan  
 500 g de bœuf haché  
 1/2 tasse d'oignon haché  
 1 c. à café d'origan séché  
 2 tasses de sauce tomate  
 Poivre et sel à votre  
 convenance  
 2 tasses de fleurettes de  
 brocoli  
 1 + 1/2 tasse de fromage  
 mozzarella râpé

Une pizza à base de pommes de terre et de bœuf haché, de brocoli et de sauce tomate, un succès garanti auprès de toute la famille !

Mélanger les pommes de terre, les œufs et le parmesan. Graisser un plat à tarte de 25 cm et garnir le fond et les bords du mélange de pommes de terre en pressant bien.

Faire dorer le bœuf haché et l'oignon ; égoutter la matière grasse. Ajouter l'origan et la sauce tomate. Pendant ce temps, faire cuire le brocoli jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais al dente et l'ajouter au mélange de viande.

Saler et poivrer à votre convenance. Verser délicatement cette préparation sur les pommes de terre et recouvrir de fromage râpé. Cuire au four à 180°C, pendant 25 à 30 minutes.



# Pizza Carciofi

**10 personnes**

## **Ingédients**

**1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi**

## **Garniture**

**2 c. à soupe de sauce à la tomate**

**60 g de mozzarella râpé**

**280 g de cœurs**

**d'artichauts à l'huile**

**8 tomates séchées à l'huile**

**Sel et poivre**

**Persil, pour décorer**

Préchauffer le four à 220°C. Etaler la garniture à la tomate sur l'abaisse. Saupoudrer de fromage mozzarella.

Egoutter les artichauts et réserver l'huile. Egoutter les tomates. Couper les artichauts et les disposer sur le fromage.

Couper les tomates grossièrement et les disposer sur les artichauts.

Assaisonner de sel et de poivre à votre convenance.

Arroser de 1 ou 2 c. à soupe d'huile d'artichaut réservée.

Pizzas

# Pizza carnivore

**1 pâte à pizza de 38 cm**

**1 tasse de sauce à pizza**

**1/2 de tasse d'oignon haché**

**1/2 tasse de tranches de champignons frais nettoyés**

**1 tasse de fromage mozzarella râpé**

**1/2 tasse de dés de pepperoni**

**1 tasse de bœuf haché cuit**

**1 tasse de poivron rouge, égrené et émincé**

Préchauffer le four à 260°C. Huiler une plaque à pizza et y déposer l'abaisse.

Étendre la sauce à pizza sur l'abaisse.

Garnir la pizza d'oignons hachés et des tranches de champignons.

Parsemer le tout du fromage mozzarella râpé. Cuire au four préchauffé pendant 6 à 8 minutes.

Retirer du four et garnir la pizza des dés de pepperoni, du bœuf haché cuit et du poivron rouge haché.

Poursuivre la cuisson pendant encore 5 à 7 minutes. Servir.



## Pizza feuilletée froide aux légumes

**4 personnes**  
**préparation : 30 mn**

### Ingrédients

**1 pâte feuilletée**  
**Chou-fleur**  
**Brocoli**  
**Concombre**  
**(pelé ou non)**  
**2 carottes pelées**  
**1/2 tasse de mayonnaise**  
**3 cuil. à soupe d'aneth**

Préchauffer le four à 150°C. Dérouler la pâte feuilletée, et la disposer sur une plaque à pizza ronde de façon à la couvrir complètement.

Piquer la pâte à la fourchette. La mettre au four préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée ; la laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps, nettoyer puis hacher tous les légumes. Dans un petit bol, mélanger ensemble la mayonnaise et l'aneth.

Couvrir la pâte bien refroidie de ce mélange. La garnir des légumes et servir.

## Pizza fiesta

**Pour 6 personnes**  
**Ingrédients**

**1 pâte à pizza**  
**4 blancs de poulet**  
**sans la peau,**  
**coupées en lanières**  
**1 c. à soupe d'huile d'olive**  
**ou d'huile végétale**  
**2 c. à café d'épices**  
**pour chili**  
**1/2 c. à café de sel**  
**1/2 c. à café d'ail**  
**1 tasse d'oignon émincé**  
**1/2 tasse de**  
**poivron vert, coupé**  
**en lanières**  
**1/2 tasse de poivron rouge,**  
**coupé en lanières**  
**1 de tasse de sauce à pizza**  
**ou sauce tomate maison**  
**1 paquet de 250 g**  
**de fromage**  
**mozzarella, râpé**

Préchauffer le four à 220°C.

Dans une grande poêle, faire sauter le poulet à feu moyen-vif, dans l'huile, pendant 5 minutes. Incorporer les épices pour chili, le sel et l'ail.

Ajouter l'oignon et les poivrons ; faire sauter 1 minute. étaler la pâte à pizza dans un moule graissé.

Faire cuire la pâte pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Étaler la sauce à pizza sur la pâte.

Verser délicatement le poulet sur le dessus ; parsemer de fromage râpé.

Cuire au four pendant 14 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.



# Pizza margarita

Pour 4 personnes

## Ingrédients

1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi

## GARNITURE À LA TOMATE

500 g de tomates pelées ou 1/2 boîte de tomates en conserve, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 oignon émincé finement, 1 gousse d'ail pilée, 3 c. à café de concentré de tomates

1 c. à café de basilic frais, haché, Sel et poivre

## POUR LES FINITIONS

1 à 2 c. à soupe d'huile

125 g de mozzarella

3 c. à soupe de basilic frais, haché, 6 à 8 feuilles

Plus quelques feuilles de basilic pour décorer

Préparer la garniture à la tomate. Préchauffer le four à 220°C. Badigeonner le fond de pizza avec l'huile. Étaler la garniture à la tomate. Couper des tranches minces de mozzarella et les disposer sur la sauce. Saler à votre convenance. Pour finir, parsemer de basilic haché et arroser d'huile.

Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde et que la pâte soit croustillante et dorée. Parsemer du reste de basilic haché. Servir immédiatement et décorer avec des feuilles de basilic.

## Garniture à la tomate

Couper les tomates, si l'on utilise des tomates fraîches. Faire chauffer l'huile dans une casserole.

Faire revenir les oignons et l'ail. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, le sucre et le basilic. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 30 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.





Puis parsemer par des petits dés de mozzarella. Recouvrir le tout de gruyère râpé, Une fois les champignons coupés selon les goûts, les ajouter au gruyère. Faire cuire 20 minutes environ.

Décorez la pizza avec les feuilles de basilic  
Cuire la pizza pendant environ 25 minutes, à mi-  
hauteur.



# Pizzas





## Pizza pommes de terre et artichauts

### Ingrédients

2 pommes de terre non pelées  
 1/4 de tasse d'huile  
 1 gros oignon rouge haché  
 1 cuil. à café de romarin séché  
 1 pâte à pizza pré-cuite du commerce  
 1/2 boîte de cœurs d'artichaut marinés, bien égouttés  
 3 cuil. à soupe de fromage parmesan fraîchement râpé  
 Poivre à votre convenance

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée. Les peler et les couper en tranches minces. Réserver. Chauffer 1 cuil. à soupe d'huile dans une poêle à feu modéré. Faire fondre l'oignon rouge haché saupoudré du romarin pendant 7 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Retirer du feu et réserver. Préchauffer le four à 200°C. Déposer la pâte sur une plaque à pizza. La badigeonner d'huile (une cuillère à soupe). Disposer les tranches de pommes de terre uniformément sur la pâte.

Trancher les artichauts égouttés et les disposer sur les pommes de terre. Recouvrir le tout de l'oignon rouge haché assaisonné réservé, saupoudrer le tout du fromage parmesan râpé, puis arroser d'un filet d'huile. Poivrer.

Cuire la pizza au four préchauffé pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

## Pizza aux fruits de mer

pour 4 personnes

### Ingrédients

1 + 1/2 de tasse de sauce béchamel  
 Une tasse de crevettes cuites décortiquées  
 Une tasse de pétoncles cuits  
 Une tasse de chair de crabe cuite  
 Pâte à pizza pour une abaisse  
 Une tasse de champignons frais émincés  
 2 tasses de fromage mozzarella râpé

Préchauffer le four à 230°C.

Dans un bol, mélanger ensemble la béchamel, les crevettes, les pétoncles et la chair de crabe.

Recouvrir de ce mélange la pâte à pizza, déposée sur un plat à pizza.

Garnir la pizza de champignons émincés, puis de fromage mozzarella râpé.

Cuire au four préchauffé, pendant 10 minutes.



# Pizzas





# Pizza au poulet



**4-6 personnes**  
**Préparation : 20 mn**  
**Cuisson: 25 mn**

**Ingédients**  
**200g de céleri**  
**1 poireau**  
**1 poivron rouge**  
**1 oignon**  
**3 cuil à soupe d'huile**  
**sel et poivre moulu**  
**assaisonnement suivant**  
**vos goûts**  
**4 blancs de poulet, sans**  
**peau**  
**2 cuil à soupe d'huile**  
**d'olive**  
**assaisonnement d'herbes**  
**150 gr de fromage rapé**

Laver et nettoyer le poireau et le céleri, les couper en gros morceaux. Nettoyer et vider le poivron rouge, le découper en lamelles. Éplucher l'oignon et le couper finement.

Faites revenir dans un fond d'huile et sur feu doux, céleri, poireau et oignon, pendant 5 mn, tout en mélangeant. Assaisonner de sel, poivre et herbes suivant vos goûts. Retirer du feu et laisser refroidir.

Laver et sécher les morceaux de poulet, les découper en fins morceaux. Saler, poivrer, et faire revenir sur feu doux 3 à 5 minutes, en mélangeant. Laisser refroidir.

Préparer la pâte à pizza et l'étaler sur un fond d'huile. Assaisonner le fond de la pâte à pizza, disposer les légumes et les morceaux de poulet. Ajouter le fromage rapé, l'origan. Recouvrir d'une fine couche d'huile d'olive, et cuire au four thermostat 6 à 7 (200-220°), pendant 25mn.

Servir chaud. Servir de préférence accompagné d'une salade verte.

Suggestions:

À la place du poulet, vous pouvez mettre de la viande de porc. L'emmental pour le fromage.

# Pizza pacific au thon

**Drôle de couleur mais**  
**absolument délicieux !**  
**pour 4 personnes :**  
**1 boîte de miettes de thon**  
**1 boîte de purée de brocoli**  
**1 tasse de céleri en dés,**  
**cuit à la vapeur**  
**1 pâte à pizza précuite de**  
**30 cm**  
**ou 1 pain plat**  
**1 tasse de fromage cheddar**  
**ou mozzarella ou 6**  
**tranches de fromage**  
**coupés diagonalement**

Bien égoutter le thon.

Dans un bol, mélanger le thon, la purée de brocoli et le céleri, déjà cuit.

Mettre la pâte à pizza sur une plaque à four ; puis garnir du mélange thon purée de brocoli et céleri.

Recouvrir de fromage râpé.

Mettre sous le gril à 10 cm de la source de chaleur et cuire jusqu'à ce que le fromage fonde, soit environ 5 minutes.

Servir chaud.





# Pizzas



# Pizza méditerranéenne

## Ingédients

### Pâte à pizza

- 1 tasse de sauce à pizza ou de sauce tomate maison
- 1 paquet de 300 g d'épinards surgelés, bien égouttés
- 1/2 tasse d'oignon vert haché
- 1 tasse d'un fromage crémeux cottage
- 1 tasse de fromage mozzarella,
- 1/2 de tasse de fromage parmesan,
- 1/2 de c. à café d'origan
- 1/4 de tasse d'olives noires ou olives vertes, dénoyautées, hachées (facultatif)

Préchauffer le four à 220°C. Préparer la pâte à pizza tel qu'indiqué sur l'emballage, en utilisant un moule graissé.

Étendre la sauce à pizza sur la pâte ; garnir d'épinards, d'oignon vert, de fromage cottage, de fromage mozzarella, de fromage parmesan et d'origan. Si désiré, ajouter les olives hachées.

Cuire au four pendant 14 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.





# Pizza rapido aux deux fromages

**La pâte crue se congèle bien.**

**Petite variante : garnir la pâte de sauce tomate, de champignons émincés, de brocoli frais en petites fleurettes, de mozzarella râpé et de thym séché ; cuire de la même manière.**

**Pour 2 grandes pizzas**

**Ingrédients**

**1 c. à soupe de sucre**

**1 sachet de levure sèche active**

**1 + 1/2 tasse d'eau tiède**

**1 + 1/2 c. à soupe d'huile d'olive**

**1 c. à café de sel**

**1 tasse de farine de blé (ou plus)**

**1 tasse de sauce tomate**

**1 à 2 gousses d'ail, écrasées**

**1 aubergine moyenne, coupée mince**

**1 à 2 c. à soupe de piments forts marinés, hachés**

**2 tasses de ricotta**

**1/2 tasse de mozzarella râpé**

**2 c. à café d'origan séché**

Dissoudre le sucre, puis la levure, dans 1/4 de tasse d'eau tiède. Laisser reposer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le sel et 1 tasse d'eau tiède.

Incorporer la levure dissoute. Ajouter la moitié de la farine et battre. Incorporer le reste de la farine, ou un peu plus, pour que la pâte se manipule bien. Pétrir légèrement sur une surface farinée (environ 3 minutes).

Diviser la pâte en deux et pétrir chaque boule pendant 5 minutes, puis façonner en cercles aplatis. Étaler avec les doigts dans

deux plats à pizza de 25 cm de diamètre, légèrement huilées. Laisser lever pendant 15 minutes à température ambiante.

Déposer les tranches d'aubergines sur la plaque à gâteaux du four légèrement beurrée. Chauffer le four à 230°C. Mélanger la sauce tomate et l'ail. Napper les pizzas de cette sauce.

Garnir dans l'ordre, de tranches d'aubergines, de piment forts, de ricotta, de mozzarella et d'origan. Cuire au four sur la grille inférieure pendant 20 minutes, puis mettre sous le gril pendant 4 à 5 minutes.





# Pitas texanes

**Le mélange se congèle très bien, depuis cette découverte, j'en ai toujours dans le congélateur. J'utilise du cheddar blanc et jaune pour colorer.**

## Ingrédients

**Pains pita  
(2 cuil. à soupe) d'huile  
d'olive**

**1 oignon émincé**

**1 poivron vert en dés**

**1 cuil. à café de pâte de  
piment**

**2 gousses d'ail écrasées**

**2 feuilles de laurier**

**500 g de bœuf haché  
maigre**

**1/2 cuil. à café de**

**cannelle moulue**

**1/4 de cuil. à café de**

**poivre de cayenne**

**1/2 cuil. à café de clou de  
girofle moulu**

**1 cuil. à soupe de**

**vinaigre balsamique**

**1/2 boîte de**

**tomates en dés**

**125 g de concentré de  
tomates**

**150 g de fromage  
cheddar râpé**

**100 g de maïs en grains  
égoutté**

Chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et y faire revenir ensemble l'oignon émincé, les dés de poivrons verts, la pâte de piment, l'ail écrasé et les feuilles de laurier pendant 2 à 3 minutes.

Ajouter le bœuf haché et le faire revenir en remuant pendant 4 à 5 minutes. Ajouter ensuite la cannelle, le poivre de cayenne, le clou de girofle moulu, le vinaigre balsamique, les dés de tomates et le concentré de tomates. Bien mélanger, baisser le feu et laisser mijoter le mélange pendant 8 à 10 minutes. Le retirer du feu, retirer les feuilles de laurier, et réserver.

Préchauffer le four à 180°C. Garnir des pains pita du mélange avant de les parsemer de fromage cheddar râpé et de grains de maïs. Les déposer sur une plaque de cuisson et les cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.





# Pizza aux crevettes

## (On peut remplacer les crevettes par des moules)

**Facile et rapide**

**On peut aussi couper la pizza en bouchées pour en faire un accompagnement à l'apéro ou pour la servir en entrée.**

**Pour 6 personnes**  
**Ingrédients:**

**2 tasses de farine**  
**1/2 c. à café de levure**  
**2 c. à soupe de beurre**  
**1 petite tasse de lait**  
**Sel**

### **SAUCE**

**2 grosses gousses d'ail**  
**hachées finement**  
**1 c. à soupe de beurre**  
**1/2 boîte de tomates**  
**pelées**  
**1 cube de bouillon de**  
**poulet**  
**2 c. à soupe de sauce aux**  
**piments**  
**rouges**

### **GARNITURES**

**500 g de petites crevettes**  
**fraîches,**  
**décortiquées**  
**(ne pas utiliser de**  
**crevettes en boîte)**  
**1 petit fromage**  
**à la crème à l'ail**  
**et aux herbes**  
**"de type Boursin"**  
**Origan**  
**Sel et poivre**

Mélanger ensemble la farine, la levure, le sel et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange granuleux. Ajouter le lait et travailler rapidement la pâte [si elle colle, la laisser dans un endroit frais quelques temps].

Sur une plaque de cuisson graissée ou tapissée de papier sulfurisé, abaisser la pâte en un rectangle d'environ 0,5 cm d'épaisseur.

Replier la pâte de façon à avoir un petit rebord tout autour de la pizza. Réfrigérer.

### **PRÉPARER LA SAUCE.**

Étendre la sauce sur la pâte et cuire au four, préchauffer à 250°C, pendant 10 minutes ; retirer du four.

Couvrir de crevettes décortiquées, de noix de fromage à l'ail et aux herbes, puis d'une épaisse couche de fromage cheddar râpé. Parsemer d'origan, saler et poivrer, à votre convenance.

Remettre au four environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la pâte soit cuite [ne pas trop cuire, car les crevettes pourraient durcir].

### **SAUCE**

Dans un poêlon, faire sauter l'ail dans le beurre. Ajouter les tomates et le cube de bouillon de poulet, en l'émiettant.

Laisser mijoter, en brassant de temps à autre, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Incorporer la sauce aux piments rouges et laisser refroidir complètement.



## Pizzas individuelles œufs et lardons >

**4 personnes**  
**préparation : 15 mn**

## Ingédients

1 pâte à pizza  
4 tomates pelées bien  
mûres  
1 gros oignon découpé  
en rondelles  
lardons  
sel, poivre noir moulu  
4 œufs  
4 cuil à soupe de  
parmezan rapé

Préparer 4 pâtes à pizzas fines de diamètre identique. Répartir sur chaque pâte 5 cuil à soupe de tomate (préalablement écrasées dans un bol à l'aide d'une fourchette).

Recouvrir le tout de rondelles d'oignon, de lardons. Saler et poivrer. Au centre de chaque pizza casser un œuf. Recouvrir toutes les pizzas de parmesan. Cuire au four préchauffé à 220°C, thermostat 7, dix à quinze minutes. Servir très chaud.

Accompagner d'une salade verte (mélangée). On peut remplacer les lardons par du jambon fumé. Le gruyère peut également remplacer le parmesan. Pour ceux qui préfèrent un jaune d'œuf moins cuit, casser l'œuf sur les pizzas à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire d'étaler le blanc d'œuf, qui se répartira de lui-même sur la pizza pendant la cuisson.

# Pizza Chicago

**Pour une grande pizza:**  
**1 pâte à pizza au rayon frais**  
**500 g de bœuf haché**  
**1/2 tasse d'oignon haché**  
**1 pot de sauce tomate**  
**(pour pâtes par ex)**  
**2 c. à soupe de fromage**  
**parmesan râpé,**  
**2 c. à café d'origan**  
**1/2 c. à café de sel**  
**1/2 c. à café de poivre**  
**1 tasse de champignons**  
**émincés**  
**1 tomate moyenne**  
**émincée**  
**1 tasse de fromage**  
**cheddar râpé**  
**1 poivron vert**  
**4 olives noires dénoyau-**  
**tées hachées (facultatif)**

Préchauffer le four à 200°C. Graisser un moule à tarte profond de 23 cm. Dans un grand poêlon, faire dorer le bœuf haché et l'oignon à feu moyen-vif ; enlever l'excédent de graisse.

Incorporer 1 tasse de sauce tomate, 1 c. à soupe du fromage parmesan, l'origan, le sel et le poivre ; laisser mijoter, tout en préparant la pâte à pizza. Dérouler la pâte, la placer dans le moule déjà prêt en appuyant pour bien couvrir le fond et les côtés du moule.

Verser délicatement la viande et recouvrir de sauce. Garnir de tranches de champignons et de tranches de tomate. Recouvrir de fromage, de poivron vert, de tranches d'olives noires et du reste de fromage parmesan.

Cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir



# Pizzas





# Pizza pommes de terre et lardons



**4 personnes**  
**Préparation : 25 mn**  
**Cuisson : 25 mn**

## Ingrédients

**750 g de pommes de terre**  
**150 g de lardons**  
**1/4 de cuil à café d'origan**  
**1 cuil à soupe de persil finement haché**  
**sel et ail**  
**poivre noir moulu**  
**250 g d'émenthal découpé en tranches**  
**Assaisonnement d'herbes à votre convenance**

Éplucher et laver les pommes de terre. Les sécher dans un torchon.  
 Les découper en fines tranches.  
 Découper les lardons en petits dés.

Faites revenir pommes de terre et lardons, en mélangeant, 5 à 10 mn.

Découper les tomates en tranches.  
 Graisser le fond de votre plat à pizza ou plaque à four.  
 Verser tomates, pommes de terre et lardons mélangés.  
 Recouvrir de tranches de fromage.

Préchauffer votre four à 200°C.  
 Faites cuire à thermostat 6 environ 25 minutes.  
 Parsemer de persil et servir immédiatement.

# Pizza mexicaine

**Pour ceux qui veulent mettre du piquant dans leur assiette !**

## Ingrédients

**1 pâte à pizza**  
**Sauce salsa douce ou forte (à votre convenance)**  
**500 g de bœuf haché maigre**  
**1 sachet d'assaisonnement pour tacos**  
**Dés de tomate à votre convenance**  
**Tranches d'oignon vert**  
**1 piment Jalapeño**  
**Fromage râpé au choix**

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler de la sauce salsa sur la pâte.

Cuire le bœuf haché, saupoudré d'assaisonnement pour tacos, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.  
 Enlever l'excédent de gras puis le répartir sur la sauce.

Garnir le tout de dés de tomates et de tranches d'oignon vert.

Découper le piment Jalapeños en fines lamelles et en garnir la pizza.

Garnir le tout de fromage râpé.

Dorer la pizza au four préchauffé, pendant environ 20 minutes.



# Pizzas





# Pizza Salami



## Ingédients pour 6 personnes

2 gousses d'ail  
 500 g de tomates en  
 purée  
 2 poivrons (rouge vert  
 ou jaune)  
 1 demi boîte de  
 champignons  
 origan, basilic  
 sel poivre  
 15 tranches de salami  
 découpé en rondelles  
 2 boules de mozzarella  
 découpées en rondelles  
 200g fromage râpé  
 olives

Tout d'abord découpez vos poivrons en petits dés et réservez les de côté.

Hachez finement les gousses d'ail.

Lavez vos champignons, et découpez-les en lamelles.

Dans une grande poêle, versez un peu d'huile d'olive et lorsque l'huile est chaude mettez les champignons.

Laissez les cuire une bonne dizaine de minutes à feu doux.

Lorsque les champignons sont cuits, mettez-les de côté dans un bol.

Dans la même poêle faites saisir l'ail en 10 secondes, puis versez-y les tomates en purée (diluez avec un peu d'eau). Poivrez puis saupoudrez d'origan.

Laissez ainsi réduire à feu doux. Ne salez pas trop ou pas du tout même, car le salami est déjà bien salé.

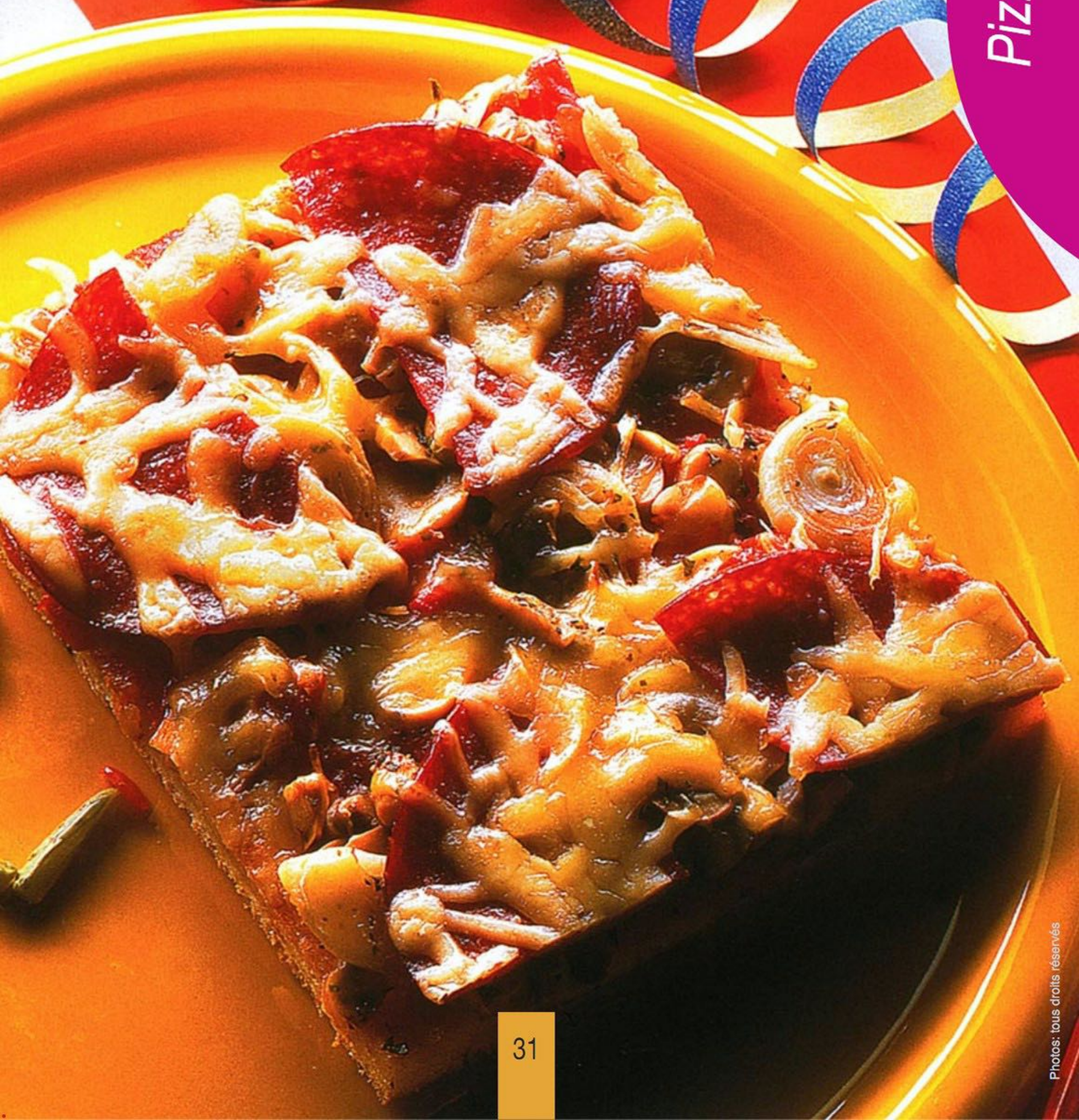
Vers la fin de la cuisson, mettez un peu de basilic.

Étalez la pâte à pizza puis y mettez d'abord la sauce tomate puis les tranches de salami, les champignons, ensuite les morceaux de poivrons puis les olives et les tranches de mozzarella. Saupoudrez le tout de fromage râpé et mettez au four pendant environ 25 minutes. (Préchauffez le four dix minutes avant).

Servez, dégustez.



# Pizzas





# Pizza napolì



## Ingrédients

**1 sachet de levure fraîche**  
**3 cuil. à soupe d'eau chaude**  
**1 cuil. à café de sucre**  
**350 g de farine**  
**1 pincée de sel**  
**3 cuil. à soupe d'huile**  
**1 cuil. à soupe d'eau tiède**  
**(si nécessaire)**  
**Farine**  
**(pour manipuler la pâte)**

**8 tomates pelées**  
**2 gousses d'ail hachées**  
**1 pincée d'origan**  
**1 pincée de basilic**  
**12 filets d'anchois, égouttés**

**1 tranche de jambon en fines tranches**  
**10 olives vertes**  
**Sel et poivre**  
**2 cuil. à soupe d'huile**

Délayer la levure dans l'eau chaude avec le sucre ; laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Verser la farine dans un grand bol et y creuser une fontaine ; y verser le sel et le mélange de levure.

Travailler la pâte à la main en y ajoutant l'huile, très peu à la fois, jusqu'elle soit complètement absorbée.

Si la pâte n'est pas souple, y ajouter 1 cuil. à soupe d'eau tiède et la travailler pendant encore 2 minutes.

Rouler la boule de pâte dans un peu de farine, la déposer dans un bol, couvrir d'un linge humide et laisser reposer à l'abri pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffer ensuite le four à 220°C. Etaler la pâte en forme de cercle.

Fariner légèrement un plat à pizza avant d'y déposer la pâte. Pincer les bords de façon à former un petit rebord.

Dans un bol, écraser les tomates à l'aide d'une fourchette, y ajouter l'ail haché et répartir sur la pâte.

Saupoudrer les tomates d'origan et de basilic, les garnir d'anchois de jambon et d'olives. Saler, poivrer puis verser l'huile, en un mince filet, sur la pizza.

La cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn, jusqu'à ce que la pâte commence à dorer.

## Suggestions:

on peut ajouter un fromage de son choix.



# Pizzas





# Pizza pomme de terre, confit d'oignons >

**Préparation :**  
20 mn (2 h à l'avance)

**Cuisson :** 20 à 40 mn

**Ingédients  
pour 6 personnes :**

**POUR LA PÂTE :**  
500 g de farine,  
125 g de flocons de  
pomme de terre,  
15 g de levure,  
15 g de sel,  
1/3 de l d'eau.

**POUR LA GARNITURE :**  
400 g de gros oignons  
blancs,  
20 g de crème fraîche,  
150 g de jambon serrano,  
huile de colza  
et poivre.

Émietter la levure et la laisser se dissoudre dans 1 dl d'eau tiède.

Verser la farine dans un grand saladier, ajouter le sel et les flocons de pomme de terre, creuser un puits au centre et y verser la levure avec l'eau restante.

Mélanger du bout des doigts tous les éléments, former une boule et la poser sur le plan de travail fariné.

Travailler la pâte toujours avec les doigts en l'écrasant, puis en la roulant.

Travailler 5 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique. La mettre en boule dans le saladier, couvrir d'un linge et laisser gonfler 2 h.

Pendant ce temps, peler les oignons et les émincer finement.

Les mettre dans une poêle légèrement huilée, les faire fondre 3 mn à feu moyen, saler, verser la crème, remuer et retirer du feu.

Couper le jambon en fines lanières.

Lorsque la pâte aura gonflé, allumer le four à 210° (thermostat 7).

Poser la pâte sur le plan de travail fariné, la travailler 3 mn, l'étaler avec la paume des mains de manière à former un cercle, y répartir les oignons, poivrer et glisser à four très chaud.

Laisser cuire 10 à 15 mn.

Retirer du four, répartir le jambon dessus et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Accompagner d'une belle salade de roquette.





# Pizzas



## Pizza capriciosa



1 pot de coulis de tomates  
ou de sauce mijotée  
150 gr de jambon coupé  
en dés  
150 gr de champignons  
en lamelles  
(cuits avec un peu d'ail)  
un bouquet de basilic  
100 gr de mozzarella  
sel et poivre du moulin  
un peu d'huile d'olive

Préchauffer le four à 220°C (200°C avec chaleur tournante en ayant pris soin d'ôter la plaque auparavant).

Huiler légèrement la plaque du four avec de l'huile d'olive.

Abaissez la pâte sur la plaque. Recouvrir la pâte de sauce tomate. Couvrir de jambon et champignons. Couper la mozzarella en tranches et en couvrir la pizza. Poivrez.

Décorez la pizza avec les feuilles de basilic  
Cuire la pizza pendant environ 25 minutes, à mi-hauteur du four.

## Pizza jardinière

1pâte à pizza  
1 tasse de sauce à pizza  
ou de sauce maison  
1 tasse de fromage  
cheddar râpé  
1 tasse de fromage  
mozzarella râpé  
1 tasse de champignons  
hachés  
1/2 tasse de courgettes  
coupées mince  
1/2 tasse  
d'olives farcies hachées  
1/4 de tasse  
d'olives noires hachées  
1/4 de tasse  
d'oignons hachés  
1 c. à soupe  
d'anchois hachés  
(facultatif)

Préchauffer le four à 220°C.

Préparer la pâte à pizza tel qu'indiqué sur l'emballage, en utilisant un moule graissé.

Étendre la sauce à pizza sur la pâte ; parsemer de la moitié de la quantité des fromages râpés. Garnir avec les autres ingrédients et le reste des fromages.

Cuire au four pendant 20 à 23 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser reposer 5 minutes avant de servir.



# Pizzas





# Pizza aux légumes grillés et au Cantal Vieux AOP

Pour 4 personnes  
 Préparation : 20 mn  
 Cuisson : 15 mn  
 240 g de Cantal Vieux  
 250 g de pâte à pizza  
 3 CS de coulis de tomates  
 600 g de légumes méditerranéens grillés (aubergines, poivrons...) olives  
 tomates cerises  
 origan  
 huile pimentée pour pizza  
 sel

Émincer les 2/3 du Cantal Vieux en fines lamelles et le reste en bâtonnets. Abaisser très finement la pâte sur une feuille de papier cuisson farinée. Répartir les bâtonnets sur le tour du disque de pâte, mouiller légèrement le bord du disque et le rouler en emprisonnant le fromage. Bien souder le petit boudin contenant le fromage. Placer une tôle en bas du four et le préchauffer à 250°C. Badigeonner l'intérieur du disque de coulis de tomates, saler, parsemer d'origan et répartir quelques lamelles de Cantal Vieux. Recouvrir avec les légumes et faire cuire pendant environ 15min. Réduire la température si les légumes colorent trop vite. Vérifier la cuisson, décorer avec quelques olives et tomates cerises puis déposer le reste des lamelles de cantal. Arroser d'huile pimentée et servir aussitôt.

Recettes : Gwen Rassemusse

Photo : Pierre Soissons

## Pizza marinara

**Ingrédients**  
 1 boule de pâte à pizza traditionnelle abaissée et prête à l'emploi

**GARNITURE**  
 3 c. à soupe d'huile d'olive  
 250 g de tomates pelées  
 3 grosses gousse d'ail pelées  
 Sel et poivre  
 Quelques câpres

Préchauffer le four à 220°C. Badigeonner le fond de pizza avec un peu d'huile d'olive.

Couper les tomates en quartiers et retirer les graines. Les couper grossièrement et les égoutter dans une passoire. Etaler sur la pâte. Couper l'ail en tranches épaisses et disposer sur les tomates.

Assaisonner. Arroser d'huile. Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée. Parsemer de câpres, si désiré.







## MINI FOUGASSES TAPENADE ET MOZZARELLA

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

**Ingrédients 4 personnes :**

1 pâte à pizza Francine,  
10cl d'huile d'olive,  
200g d'olives noires dénoyautées,  
1 branche de romarin (frais de préférence),  
1 barre de 400g de mozzarella,  
5 tranches fines de prosciutto.

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la pâte à pizza Francine au rouleau afin d'obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur. Travaillez-la en changeant régulièrement de sens et de côté. Farinez légèrement la surface de la pâte dès qu'elle commence à coller au rouleau.

Découpez la pâte en rectangle de 5 x 10 cm environ que vous placerez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé huilé au pinceau.

Versez les olives et le romarin effeuillé dans le bol de votre mixer. Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir une purée. Tartinez les rectangles de pâte de ce mélange. Recouvrez de petites tranches de mozzarella et enfournez pour 10 min de cuisson. Servez dès la sortie du four en ajoutant une lamelle de prosciutto sur le dessus.

## Pizza napolitaine

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

4 fonds de pizza,  
1 boîte de tomates concassées,  
400 g de mozzarella,  
50 g de filets d'anchois salés ou à l'huile,  
100 g d'olives noires,  
1 cuillerée à café d'origan,  
1/2 verre d'huile d'olive.

Préparer les fonds de pizza.

Préchauffer le four à 240° (th. 8).

Égoutter les tomates concassées et les répartir sur chaque fond.

Couper la mozzarella en fines lamelles et les disposer dessus.

Rincer les filets d'anchois salés sous le robinet ou éponger les filets à l'huile dans un papier absorbant.

Les répartir ainsi que les olives noires.

Saupoudrer d'origan, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive.

Faire cuire 30 mn au four.



# Pizza rouge aux supions

**Préparation :**  
**10 mn (1 h à l'avance)**  
**Cuisson : 15 mn**

**Ingrédients**  
**pour 6 personnes :**

**POUR LA PÂTE :**  
250 g de farine,  
10 g de levure,  
2 cuillerées à soupe de  
concentré de tomate,  
1 gousse d'ail,  
5 g de sucre,  
10 cl d'eau,  
2 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive,  
8 brins de thym frais,  
sel.

**POUR LA GARNITURE :**  
400 g de supions  
(petits calamars),  
600 g de jeunes  
pousses d'épinards,  
2 gousses d'ail,  
1 bouquet de persil plat,  
3 cuillerées à soupe de  
coulis de tomate,  
80 g de pignons,  
huile d'olive,  
sel et poivre.

Dans un bol, faire dissoudre la levure avec le sucre dans un peu d'eau tiède.

Éplucher et hacher finement la gousse d'ail.

Mettre la farine dans un saladier avec le concentré de tomate, l'ail et le sel.

Émietter le thym au-dessus du récipient et ajouter la levure délayée, l'eau et l'huile d'olive.

Travailler la pâte vigoureusement et la mettre en boule. La couvrir d'un linge et la laisser lever dans un endroit chaud.

Préparer la garniture.

Laver, vider et nettoyer les calamars.  
Les laisser sécher.

Laver, équeuter les épinards et les faire sécher.  
Effeuille le persil et le hacher. Faire dorer les pignons dans une poêle antiadhésive.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle, ajouter les gousses non épluchées et les laisser quelques minutes pour parfumer l'huile.

Ajouter les calamars, les laisser 3 mn, saler, poivrer et les saupoudrer de persil haché.

Faire tomber les épinards dans une autre poêle dans très peu d'huile.

Étaler finement la pâte sur une plaque légèrement farinée, la recouvrir du coulis de tomate en laissant un tour de 1,5 cm. Répartir les épinards, les calamars et les pignons.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Faire cuire à four moyen 180° (thermostat 6) pendant 15 mn.



## Mini pizza

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson 15 mn**

**Pour 4 personnes :**

**4 boules de pâte à pizza  
du commerce,  
1 brique de 200g de  
purée de tomates,  
1 poivron vert,  
1 poivron jaune,  
2 tomates,  
12 olives noires,  
3 champignons de Paris,  
1 paquet de mozzarella,  
2 cuillères à soupe d'huile  
d'olive,**

Coupez les boules de pâte en deux. Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.

Versez 2 cuillères à soupe de purée de tomates sur les pizzas, étalez la sauce avec le dos d'une cuillère.

Sur chaque pizza,  
ajoutez pour faire : les yeux :  
2 tranches de mozzarella et deux olives noires ;  
le nez : une autre olive noire ;  
les oreilles : 2 tranches de champignons de Paris ; préalablement rincés ;  
les joues : 2 tranches de tomates ;  
la bouche : un petit morceau de poivron vert ;  
les moustaches : des lanières de poivron jaune ;  
les cils : 6 petits morceaux de poivron vert.

Arrosez le tout d'un petit filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Glissez les pizzas au four 180°C (th. 6) pendant 15 minutes. Servir bien chaud.

## Pizza Niçoise rapide

**Temps total : 18 minutes**

**Pour 4 personnes :**

**3 tomates fraîches  
moyennes,  
épépinées et coupées en  
morceaux  
1/4 tasse de basilic frais,  
coupé en lanières  
2 gousses d'ail hachées  
finement  
sel et poivre, au goût  
une pâte à pizza de 30 cm,  
cuite et refroidie  
4 oeufs durs, écalés et  
coupés en quartiers  
1/4 tasse d'olives noires  
tranchées  
1 tasse de fromage  
mozzarella,**

Mélanger les tomates, le basilic, l'ail, le sel et le poivre.

Répartir uniformément sur la pâte.

Disposer les quartiers d'oeufs sur les tomates et parsemer d'olives noires.

Mettre les fromages mozzarella et parmesan sur le dessus.

Couper en 4 pointes.

Placer sur des serviettes de papier ou des essuie-tout.

Réchauffer au micro-ondes à HAUTE intensité jusqu'à ce que le fromage soit fondu, de 2 à 3 minutes.



# Pain «pizza»

**4/6 PERSONNES**  
**PREPARATION : 25 mn**  
**CUISSON : 40 mn**

## INGREDIENTS

### POUR LE PAIN

500 g de farine pour pain  
maison Francine  
300 ml d' eau  
1 c. à café et demi de sel

### A LA MAIN:

2 sachets de levure  
boulangère spéciale pains  
Francine

### EN MACHINE À PAIN :

2 sachets de levure  
boulangère spéciale pains  
Francine

100 g de dés de jambon  
2 c. à soupe de sauce  
tomate basilic  
70 g d' olives noires  
dénoyautées  
70 g de gruyère râpé  
2 c. à café d' herbes de  
Provence

### EN MACHINE À PAIN :

Je verse les ingrédients dans l'ordre suivant: 300 ml d'eau froide, 1 c. à café et demi de sel, 500 g de farine pour pain maison Francine, les dés de jambon, la sauce tomate basilic, les champignons frais, les olives noires en morceaux, le gruyère râpé, les herbes de Provence et je programme sur pain blanc.

### A LA MAIN :

Je mélange le sel et la farine pour pain maison Francine dans un saladier. Je fais un puits et verse la levure boulangère Francine puis l'eau tiède lentement. Je pétris vigoureusement 6 min avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées. Je dois obtenir une pâte homogène et élastique. En fin de pétrissage, j'incorpore la sauce tomate basilic, les champignons, les dés de jambon, les olives en petits morceaux, le gruyère râpé, les herbes de Provence jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.

Je recouvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte 30 min dans un endroit chaud. Je farine généreusement le plan de travail et aplatis la pâte pour en faire un carré de 20 cm de côté. Je rabats les 4 pointes du carré au centre, puis les 4 nouvelles pointes.

Je retourne le pâton et l'arrondi pour former une belle boule que je dépose au centre d'une plaque de cuisson légèrement huilée et recouverte d'un saladier. Je laisse lever pendant 40 min. 15 min avant la fin du temps de levée, j'allume le four à 240°C (Th.8).

La pâte ayant levée, je fais sur le dessus plusieurs entailles avec un couteau à fines dents et saupoudre d'un peu de farine Francine.

Je pose un ramequin d'eau sur la plaque et je fais cuire à 220°C à mi-hauteur du four pendant 35 min jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.



## Pizza fine verte au parmesan

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 10 mn**

**Pour 4 personnes :**

**300 g de pâte à pizza,  
1 morceau de parmesan  
de 50 g,**

**6 tranches fines de  
jambon cru,**

**150 g de coulis de  
tomate nature,**

**50 g de feuilles de  
roquette,**

**25 g de pousses  
d'épinards,**

**1 petite courgette,**

**3 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive, poivre.**

Allumer le four à 240° (thermostat 8). Laver la roquette et les pousses d'épinards et les essorer. Laver la courgette, l'éponger et la couper en rondelles fines. Râper le parmesan sur une râpe à gros trous.

Étaler finement la pâte à pizza et la déposer sur la grille du four. Huiler légèrement la surface de la pâte et la garnir de coulis de tomate, finement étalé. Garnir de tranches de jambon cru.

Glisser la pizza au four et laisser cuire 8 à 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit blonde et le jambon croustillant.

Retirer la pizza du four et la parsemer toute chaude de roquette, d'épinards et de courgette. Ajouter le parmesan et napper d'huile. Poivrer et servir aussitôt.

## Pizza à la tomate

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 8 mn**

**Ingédients pour 2 pizzas  
de 20 cm de diamètre :**

**500 g de pâte à pizza,**

**1 cuillerée à soupe de  
farine, 4 tomates,**

**100 g de purée de tomates,**

**100 g de parmesan râpé,  
herbes de Provence,**

**huile d'olive, gros sel et  
poivre.**

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte à pizza en formant 2 disques de 20 cm de diamètre.

La pâte étant élastique, la travailler à la main, en l'étirant vers l'extérieur et en la tournant en même temps.

Placer les disques de pâte sur la plaque anti-adhésive humidifiée. Préchauffer le four à 210° (thermostat 7). Laver les tomates et les couper en rondelles fines. Réserver.

Badigeonner les disques de pâte à l'huile d'olive. Étaler la purée de tomate sur chacun d'eux, puis disposer les rondelles. Parsemer de parmesan. Assaisonner d'herbes, saler et poivrer.

Enfourner les pizzas et laisser cuire 8 mn environ à four chaud. Lorsque les pizzas sont dorées, les sortir du four. Les découper en parts égales et les servir tièdes ou froides à l'apéritif.



## Pizza d'automne

**Préparation : 30 mn**  
**Cuisson : 10 mn**  
**Ingrédients pour 4 personnes :**

**4 fonds de pizza,**  
**2 gousses d'ail,**  
**800 g de tomates,**  
**2 cuil à soupe d'huile**  
**d'olive,**  
**3 pincées d'origan,**  
**4 tranches de jambon cru,**  
**150 g de saucisson fumé,**  
**1 boîte de cœurs d'artichaut,**  
**1 boîte de filets d'anchois,**  
**100 g d'olives noires,**  
**150 g de champignons de**  
**Paris,**

Préparer les fonds de pizza. Hacher l'ail. Ébouillanter, peler et couper les tomates en morceaux. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle et les cuire avec l'origan, l'ail, le sel et le poivre pendant 15 à 30 mn, jusqu'à ce que le maximum d'eau ait été éliminé.

Préchauffer le four à 240° (th. 8). Couper le jambon en lanières et le saucisson en quarts de rondelles. Égoutter les artichauts et les couper en deux.

Éponger les filets d'anchois dans du papier absorbant. Dénoyer les olives et couper finement les champignons. Étaler les tomates sur les pizzas, répartir les filets d'anchois. Disposer ensuite les autres ingrédients : artichauts, champignons, jambon et saucisson, en les regroupant par quartiers.

Parsemer les olives sur toute la surface et poudrer de parmesan. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Faire cuire au four pendant 10 mn et servir très chaud.

## Pizza à la tomme et aux oignons

**Préparation : 10 mn**  
**Cuisson : 15 mn**  
**Pour 4 personnes :**

**300 g de pâte à pizza,**  
**500 g de tomme**  
**d'Auvergne,**  
**8 oignons,**  
**1 pomme Granny Smith,**  
**4 cuillerées à soupe**  
**d'huile d'olive,**  
**4 noisettes de beurre,**  
**sel et poivre.**

Éplucher et émincer les oignons.

Émincer la pomme sans l'éplucher.

Hacher grossièrement toute la tomme. Huiler une plaque à four au pinceau, étaler la pâte à la main directement dans le moule.

Recouvrir tout le fond des oignons et de pomme.

Bien répartir la tomme.

Arroser d'huile d'olive et parsemer de noisettes de beurre.

Mettre à four chaud à 240° (thermostat 8) pendant 15 à 20 mn. La pizza doit être bien dorée. Pour terminer, déposer une pincée de laurier vert haché.

Déguster très chaud.



# Pizza aux cranberries

Préparation : environ 45 minutes  
+ 1 h pour laisser la pâte gonfler

Cuisson : environ 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

## POUR LA PÂTE :

300 g de farine

1/2 paquet de levure de boulangerie, 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 cuill. à café de sel

## POUR LA GARNITURE :

2 gousses d'ail

1 c. à soupe d'huile d'olive

3 c. à soupe de feuilles de sauge hachées

250 g de tomates pelées (boîte)

100 g de Cranberries (décongelées, si surgelées)

3-4 cuill. à soupe de Pesto

Sel, poivre,

1 oignon

150 g de filet

de dinde fumée

100 g de Cheddar

1 boule de Mozzarella

1/2 botte de basilic





1. Mélangez la farine et la levure, ajoutez 175 ml d'eau tiède, l'huile et le sel et pétrissez la préparation afin d'obtenir une pâte lisse (elle ne doit pas coller).

Couvrez et laissez gonfler environ 1 heure.

2. Pelez et hachez la gousse d'ail. Faites revenir rapidement dans l'huile puis ajoutez les feuilles de sauge.

Complétez avec les tomates pelées et concassées et les Cranberries.

Faites revenir la sauce pendant 5 min tout en remuant.

Ajoutez le pesto (sauce au basilic) et assaisonnez avec le sel et le poivre.

3. Pelez l'oignon et détaillez-le en rondelles, découpez le filet de dinde fumée.

Râpez le cheddar et coupez la Mozzarella en dés, puis mélangez les deux fromages.

4. Préchauffez le four à 200 degrés et tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Formez une galette ronde et fine avec la pâte à Pizza, en gardant les bordures un peu plus épaisses.

Répartissez le mélange de cranberries sur la pâte et garnissez de viande de dinde fumée et de rondelles d'oignons.

Ajoutez le fromage et faites cuire à four chaud (position du bas) pendant environ 25 minutes.





## Pizza aux légumes

**Préparation : 45 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Pour 6 personnes :**

400 g de pâte à pizza,  
200 g de gruyère,  
200 g de lardons fumés,  
100 g d'oignons  
émincés,  
150 g de tomates  
égrenées et concassées,  
50 g de pointes  
d'asperges,  
150 g de blancs de  
poireaux en bâtonnets,  
100 g de carottes râpées,  
50 g de beurre,  
1 dl de crème fraîche,  
3 œufs,  
sel et poivre.

Faire blanchir 10 mn les pointes d'asperges à l'eau bouillante salée et plonger les lardons 5 mn dans de l'eau en ébullition. Égoutter.

Couper le gruyère en petits dés. Passer les tomates à la poêle dans un peu de beurre, jusqu'à évaporation de leur eau.

Faire fondre doucement les oignons dans un peu de beurre, sans leur faire prendre couleur. Agir de même avec les poireaux et les carottes.

Abaissier la pâte sur le plan de travail fariné et l'étaler sur une plaque antiadhésive beurrée en formant un bourrelet.

Répartir sur le fond le gruyère, les lardons, les oignons, les tomates, les poireaux, les carottes et les pointes d'asperges.

Battre les œufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre. Verser sur les légumes et faire cuire à feu moyen pendant 30 mn au moins. Servir très chaud.

## Pizza calzone

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 15 mn**

**Pour 4/6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

1 brique de coulis  
de tomates  
Des tranches de jambon  
Des champignons de Paris  
50 g de gruyère râpé  
1 œuf

### POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de préparation  
pour pâte à pizza  
Francine  
15 cl d'eau chaude  
3 c. à soupe d'huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Sur la moitié de ma pâte, je répartis la sauce tomate.

Je dispose ensuite le jambon coupé en lamelles. J'ajoute les champignons tranchés. Je saupoudre le tout de gruyère râpé et je casse un œuf dessus.

Avec l'aide d'un pinceau, j'humidifie le contour de la pizza puis je replie la partie vide sur la partie garnie. J'appuie bien fort sur les bords afin de souder les 2 parties. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.



# Pizzas





## Pizza romaine

**Ingrédients**  
1 pâte à pizza traditionnelle

### GARNITURE

3 c. à soupe d'huile d'olive  
2 gros oignons émincés  
500 g de tomates pelées, ou 1/2 boîte de tomates en conserve, en dés  
Piments rouges (facultatif)  
50 g de filets d'anchois  
12 olives noires dénoyautées  
Poivrons pour décorer  
Olives pour décorer

Préchauffer le four à 220°C. Graisser légèrement un plat rectangulaire. Pétrir rapidement la pâte. Étaler dans le plat préparé et étirer vers les bords avec les jointures.

Pincer pour créer un rebord.

Dans une casserole, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile. Faire blondir les oignons.

Si les tomates sont fraîches, les concasser et les ajouter dans la casserole avec les piments.

Après 2 minutes, étaler sur la pâte.

Couper les poivrons en lanières et les disposer sur les tomates. Egoutter les anchois, les couper dans le sens de la longueur et les disposer en croisillons sur les tomates.

Couper les olives en deux et disposer entre les croisillons. Arroser du restant d'huile.

Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée. Décorer avec les poivrons et les olives.

## Quesadilla aux épinards

Pour la servir, la découper en pointes, comme une pizza.

### Ingrédients

300 g d'épinards frais  
1 c. à café de beurre  
1/2 oignon haché  
Un soupçon de muscade  
1 tortilla  
30 g de fromage parmesan, râpé  
Beurre (pour la tortilla)

Oter les queues des épinards.

Les faire sauter dans le beurre ; les égoutter.

Incorporer l'oignon et les épinards.

Mettre le mélange d'épinards sur la moitié de la tortilla.

Le saupoudrer du fromage râpé.

Replier la tortilla sur le mélange.

La faire brunir des deux côtés, dans un peu de beurre, dans un poêlon en fonte.

Servir.



# Pizza aux fruits de mer

---

## Ingrédients

**Pâte à pizza**  
**500g de moules**  
**et coques**  
**200g de tomates**  
**200g de mozzarella**  
**huile**

Badigeonnez la pâte à Pizza étalée d'huile d'olive.

Faites ouvrir les moules et les coques.  
Retirez les coquilles.

Recouvrez la pâte des tomates pelées, épépinées, écrasées, puis recouvrir la pizza de coquillages.

Salez, poivrez.

Versez un peu d'huile d'olive et passez au four pendant 20 à 25 minutes à 180°C (th.7).

Pizzas

# Pizza piquante

---

## Ingrédients

**Pâte à pizza d'environ**  
**40 cm de diamètre**  
**Sauce salsa piquante**  
**Environ 250 de fromage**  
**[mélange de cheddar,**  
**mozzarella et suisse]**  
**100 grammes**  
**de saucisses italiennes**  
**Sauce Tabasco**

Préchauffer le four à 230°C.  
Mélanger la salsa et la sauce Tabasco.

Étaler sur la pâte à pizza.

Râper les trois fromages assez finement. Les mélanger. Étendre également sur la salsa.

Couper la saucisse italienne en petits dés (5 mm). Les disperser sur le fromage.

Faire cuire au four pendant 15 minutes; surveiller régulièrement.

Sortir du four quand le fromage est doré.  
Servir immédiatement.



## Pizzas vertes

**Préparation : 15 mn**  
**(30 mn à l'avance)**  
**Cuisson : 10 mn**

**Ingédients**  
**pour 6 personnes :**

300 g de pâte à pizza,  
 8 courgettes moyennes,  
 10 brins de basilic,  
 2 petites gousses d'ail,  
 120 g de parmesan,  
 3 dl d'huile d'olive,  
 20 g d'amandes mondées.

Incorporer 1 dl d'huile d'olive à la pâte à pizza et la laisser reposer 30 mn. Laver et essuyer 7 courgettes, les couper en morceaux, les mettre dans le bol du mixeur avec le basilic effeuillé, les gousses d'ail épluchées, 100 g de parmesan, les amandes, 2 dl d'huile d'olive, sel et poivre.

Faire tourner jusqu'à obtention d'une purée.

Râper le reste de parmesan.

Couper la courgette restante en rondelles et les badigeonner d'huile.

Étaler la pâte en 6 disques de 0,5 cm d'épaisseur, déposer dessus la purée aux courgettes, répartir les rondelles de courgette et le parmesan râpé.

Faire cuire au four à 180° (th. 6) pendant 10 mn environ.

## L'incontournable pizza Margherita

**Préparation : 30 mn**  
**Cuisson : 20 mn**  
**Ingédients**  
**pour 4/6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

huile d'olive  
 poivre, sel  
 2 gousses d'ail, 2 tomates  
 125 g de Mozzarella  
 100 g de sauce tomate

### POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d'huile d'olive  
 15 cl d'eau  
 1 sachet de préparation  
 Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'étale la sauce tomate, répartir les rondelles de Mozzarella, les tomates coupées en dés, l'ail coupé très fin, je sale, poivre et ajoute un filet d'huile d'olive.

J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.



# Pizza 4 saisons

**Préparation : 10 mn**  
**Cuisson : 15 mn**

**Ingrédients**  
**pour 4/6 personnes :**

## **POUR LA GARNITURE**

**100 g de champignons**  
**de Paris**  
**1/2 poivron**  
**200 g de coeurs d'artichaut**  
**2 tranches de jambon de**  
**Paris**  
**1 boule de Mozzarella**  
**1 brique de coulis**  
**de tomates**  
**De l' origan**  
**Des olives noires**

## **POUR LA PÂTE À PIZZA**

**1 sachet de préparation**  
**pour pâte à pizza**  
**Francine**  
**15 cl d' eau chaude**  
**3 c. à soupe d' huile d'olive**

**Préparation**

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

Je découpe le 1/4 poivron en lamelles.

Petit secret de décoration : pour un effet de couleur, je prends 1/4 de poivron vert et 1/4 de poivron rouge.

Je coupe les coeurs d'artichaut en 4.

Je découpe des lanières de jambon et je prépare des dés de mozzarella.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte et la saupoudre d'origan.

Le secret de la 4 saisons est de mettre un ingrédient par quart de pizza.

Je commence par 1/4 de poivron, puis 1/4 d'artichaut, 1/4 de jambon puis 1/4 de champignons. Je répartis les dés de mozzarella sur toute la pizza.

Je décore de quelques olives noires.

Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.



# Pizza à la viande hachée

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 15 mn

Ingrédients  
pour 4/6 personnes :

## POUR LA GARNITURE

1/2 poivron  
1/2 oignon  
150 g de steak hâché  
1 brique de  
coulis de tomates  
De l'origan  
100 g de  
fromage râpé  
1 oeuf

## POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet  
de préparation  
pour pâte à pizza  
Francine  
15 cl d'eau chaude  
3 c. à soupe  
d'huile d'olive

Préparation

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

Je coupe le poivron en fines lamelles.

Petite astuce déco: j'utilise 1/4 de poivron rouge et 1/4 de poivron vert pour alterner les couleurs. J'épluche l'oignon et le coupe en dés.

Dans un saladier, je mélange l'oignon et le steak haché.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte en couche régulière. Je saupoudre d'origan. Je dispose le mélange oignons/steak hâché sur la tomate.

Je répartis les lamelles de poivrons sur la pizza.

Je saupoudre le tout de fromage râpé.

Je fais cuire ma pizza pendant 15 min environ. 5 min avant la fin, je sors ma pizza du four et casse un oeuf au milieu.

Je finis la cuisson de la pizza.





## Pizzas



## Pizza au chorizo

**Préparation : 10 mn**  
**(1 h à l'avance)**  
**Cuisson : 15 mn**  
**Pour 6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

**1/2 chorizo**  
**1/2 poivron**  
**1 oignon**  
**1 boule de Mozzarella**  
**1 brique de coulis de tomates, de l'origan**

### POUR LA PÂTE À PIZZA

**1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine**  
**15 cl d'eau chaude**  
**3 c. à soupe d'huile d'olive**

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe le chorizo en rondelles. Je découpe le 1/2 poivron en lamelles. (Petit secret de décoration : pour un effet de couleur, je prends 1/4 de poivron vert et 1/4 de poivron rouge.) J'épluche l'oignon et en coupe la moitié en fines rondelles. Je coupe la mozzarella en rondelles. Je répartis la sauce tomate sur ma pâte et la saupoudre d'origan. Je répartis les oignons sur la tomate. Je dispose les poivrons en alternant les poivrons rouges et les poivrons verts. J'ajoute la mozzarella puis les rondelles de chorizo. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.

## Pizza au thon mozzarella

**Préparation : 5 mn**  
**Cuisson : 15 mn**  
**Pour 4/6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

**1 demi oignon**  
**1 brique de coulis de tomates, de l'origan**  
**1 boîte de 250 g de thon au naturel**  
**1 boule de Mozzarella**  
**Des olives noires et de l'huile d'olive**

### POUR LA PÂTE À PIZZA

**1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine**  
**15 cl d'eau chaude**  
**3 c. à soupe d'huile d'olive**

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. J'épluche l'oignon et en coupe la moitié en fines rondelles.

Je répartis la sauce tomate sur ma pâte en couche régulière. Je saupoudre d'origan. Je dispose les oignons sur la pizza. J'émiette le thon égoutté sur les oignons.

Je coupe la boule de mozzarella en cubes que je répartis sur ma pizza. Je décore de quelques olives et j'arrose le tout d'un petit filet d'huile d'olive. Je fais cuire ma pizza pendant 15 min environ.



# Pizzas





## Pizza au poulet et fromage de chèvre

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 20 mn**

**Pour 2/6 personnes**

### POUR LA GARNITURE

huile d'olive, poivre, sel  
1 fromage de chèvre,  
1 oignon, 2 c. à soupe d'  
origan, 2 c. à soupe de  
moutarde

100 g de sauce tomate,  
200 g de blanc de poulet

### POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d'huile,  
d'olive, 15 cl d'eau  
1 sachet de préparation  
pour pâte à pizza  
Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe le blanc de poulet en dés. Je fais revenir dans une poêle légèrement huilée l'oignon ciselé, le poulet, le sel, le poivre et la moutarde. Je fais cuire 10 min.

J'étale la sauce tomate sur la pizza, puis je répartis les morceaux de poulet et les rondelles de fromage de chèvre. Je saupoudre d'origan, sale, poivre et verse un filet d'huile d'olive. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

## Pizza au saumon

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 40 mn**

**Pour 6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

1 boule de Mozzarella  
De la crème fraîche  
épaisse

4 tranches de saumon  
fumé

### POUR LA PÂTE À PIZZA

1 sachet de préparation  
pour pâte à pizza  
Francine  
15 cl d'eau chaude  
3 c. à soupe d'huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je coupe la mozzarella en dés. J'étale la crème fraîche sur le fond de ma pâte. Je répartis les dés de mozzarella sur la crème fraîche et je fais cuire pendant 40 min.

Pendant ce temps, je coupe le saumon en lamelles. Lorsque la pizza est cuite, je dispose les lamelles de saumon par dessus. Je mets un filet de crème fraîche sur le saumon et je décore avec quelques oeufs de lump et des rondelles de citrons.



# Pizzas





## PIZZETTA ABRICOTS AMANDE

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

**Ingédients 4 personnes :**

1 pâte à pizza Francine,  
100g de beurre mou,  
100g de poudre  
d'amande blanche,  
100g de sucre semoule,  
2 petits œufs,  
10g de farine,  
une goutte d'extrait de  
vanille, 1c à café de rhum,  
1 boîte d'abricots au sirop,  
3 c à soupe de pistaches  
concassées.

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la pâte à pizza Francine au rouleau afin d'obtenir un rectangle de 4 mm d'épaisseur. Travaillez-la en changeant régulièrement de sens et de côté. Farinez légèrement la surface de la pâte dès qu'elle commence à coller au rouleau.

Découpez des ronds de 6 à 8 cm de diamètre environ que vous placerez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé huilé au pinceau.

Fouettez le beurre en pommade, ajoutez le sucre, la vanille liquide et fouettez encore pour blanchir le mélange. Ajoutez la poudre d'amande et mélangez énergiquement. Ajoutez les œufs un par un et fouettez à nouveau. Ajoutez le rhum et la farine, mélangez. Tartinez les ronds de pâte de ce mélange. Déposez un demi abricot sur chaque tartelette, saupoudrez de pistache concassée et enfournez pour 10 min de cuisson.

## Pizza aux fruits d'été

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 15 mn**

**Pour 6 personnes :**

300 g de pâte à pizza,  
8 cuillerées à soupe de  
sucre en poudre,  
1 cuillerée à soupe d'huile,  
1 pomme,  
le jus d'un citron,  
1 nectarine,  
6 abricots,  
4 prunes,  
1 banane,  
1 poignée de cerises,  
2 grappes de groseilles,  
quelques framboises,  
20 g de beurre,  
1 pincée de cannelle en  
poudre.

Préchauffer le four à 210° (th. 7). Pétrir rapidement la pâte avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre. Huiler légèrement la tôle du four, puis y étaler la pâte en un disque très fin d'environ 30 cm de diamètre. Réserver à température ambiante.

Préparer les fruits : les rincer, les peler, ôter les pépins et les noyaux. Les égrapper si besoin. Découper les plus gros en rondelles et citronner les fruits qui risquent de noircir.

Disposer les fruits harmonieusement sur le disque de pâte.

Saupoudrer avec le reste de sucre, puis parsemer de petites noisettes de beurre préalablement mixé avec la cannelle.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 15 mn. Servir juste au sortir du four ou légèrement tiède.



## Pizza à la poire

**Préparation : 30 mn Cuisson : 20 mn**  
**Ingrédients**  
**pour 4/6 personnes :**

**Pour la garniture**  
 200 g de crème fraîche épaisse  
 3 c. à soupe de sucre en poudre  
 1 oeuf  
 3 poires  
 1 barquette de framboises  
**Pour la pâte**  
 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine  
 15 cl d' eau

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface. Je bats dans un bol la crème fraîche, l'oeuf et le sucre. J'étale cette préparation sur la pizza, ajoute de fines lamelles de poires épluchées que je saupoudre de sucre.

J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture. J'ajoute les framboises et enfourne 2 à 3 min supplémentaires avant de servir.

## Pizza à l'ananas

**Préparation : 30 mn Cuisson : 20 mn**  
**Ingrédients**  
**pour 4/6 personnes :**

**POUR LA GARNITURE**  
 1 boîte d' ananas  
 3 c. à soupe de sucre en poudre  
 10 cerises confites

**POUR LA PÂTE**  
 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine  
 15 cl d' eau  
 3 c. à soupe d' huile d'olive

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive.

Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'égoutte la boîte d'ananas, coupe les rondelles en morceaux et les répartis sur la pâte.

Je saupoudre de sucre. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.

J'ajoute les cerises confites avant de servir.



## Pizza aux tomates confites



Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

### POUR LA GARNITURE

2 c. à soupe de ciboulette, 3 tomates, 2 c. à soupe d'olives noires, 1 oignon, 150 g de champignons de Paris, 250 g de Mozzarella, 2 c. à soupe de moutarde

### POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d'huile d'olive, 15 cl d'eau, 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante. J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse.

Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'étale la moutarde sur la pizza, puis je répartiss la Mozzarella, les champignons coupés en lamelles, les rondelles d'oignon, des quartiers de tomates épépinées et les olives. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture. En fin de cuisson je saupoudre de ciboulette.

## Pizza au fromage de chèvre et aubergines

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 4/6 personnes :

### POUR LA GARNITURE

huile d'olive, poivre, sel, 2 c. à soupe de câpres, 4 aubergines, 1 fromage de chèvre, 100 g de sauce tomate

### POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d'huile d'olive, 15 cl d'eau, 1 sachet de préparation pour pâte à pizza Francine

J'allume le four à 240°C (Th.8). Je pique la lame d'un couteau une dizaine de fois dans chaque aubergine. Je les dispose sur une plaque en métal et les enfourne pendant 20 min jusqu'à ce qu'elles deviennent spongieuses au doigt. Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

J'étale la sauce tomate sur la pâte, puis je répartiss le fromage de chèvre et les câpres. Je termine par les aubergines cuites au four et coupées en tranche. Je sale, poivre et ajoute un filet d'huile d'olive. J'enfourne 15 à 20 min en fonction de l'épaisseur de la garniture.



# Pizzas





# Pizzas





# Pizza aux 3 fromages et ses noix croquantes

Préparation : 30 mn  
Cuisson : 20 mn

Ingrédients  
pour 4/6 personnes :

## POUR LA GARNITURE

80 g de Gorgonzola  
1 filet d'huile d'olive  
8 cerneaux de noix  
100 g de tomates  
concassées  
125 g de Mozzarella  
1 bûchette de fromage de  
chèvre  
1 pincée d'origan

## POUR LA PÂTE

3 c. à soupe d'huile d'olive  
15 cl d'eau  
1 sachet de préparation  
pour pâte à pizza  
Francine

Préparation

J'allume le four à 240°C (Th.8).

Je verse le contenu d'un sachet de préparation pour pâte à pizza Francine dans un saladier et je creuse un puits pour y verser la levure puis l'eau chaude, mais pas brûlante.

J'ajoute l'huile d'olive. Je mélange pendant 3 min à l'aide d'une cuillère en bois de façon à obtenir une pâte lisse. Les mains farinées, je dépose ma boule de pâte sur une plaque de cuisson huilée et je l'étale du bout des doigts sur toute la surface.

Je découpe en rondelles la mozzarella, puis la bûchette. (Astuce : je coupe des tranches épaisses afin qu'elles fondent bien). J'écrase le gorgonzola avec une fourchette. Je répartie la sauce tomate sur ma pâte. Je dispose les rondelles de mozzarella sur la tomate. Je parsème la pizza de miettes de gorgonzola. J'ajoute les rondelles de fromage de chèvre.

Je décore chaque rondelle de chèvre d'un cerneau de noix. J'arrose d'un filet d'huile d'olive et saupoudre ma pizza d'un peu d'origan. Je ne sale pas la pizza car le fromage est déjà très salé. Je fais cuire ma pizza pendant environ 15 min.



Variante aux aubergines:  
Je cuisine d'avance une purée d'aubergines avec ail et persil et remplace la sauce tomate par la purée d'aubergines. J'utilise un bocal de purée d'aubergines. J'utilise du fromage de chèvre frais et ajoute une cuillère à café d'huile d'olive et du basilic ciselé.



## Tourte feuilletée aux pommes de terre et au Cantal Jeune AOP

**Pour 8 personnes**  
**Préparation : 20 mn**  
**Cuisson : 1h20**  
**400 g de Cantal Jeune**  
**6 pommes de terre**  
**12 très fines tranches de lard fumé**  
**2 abaisses de pâte feuilletée**  
**1 jaune d'oeuf**  
**sel, poivre**  
**Pour 4 personnes**

Peler les pommes de terre, les trancher très finement (avec une mandoline). Les tranches doivent être presque transparentes.

Les sécher dans un torchon propre. Recouvrir un plat à gratin à bords, avec une abaisse de pâte feuilletée.

Déposer une couche de pommes de terre, saler légèrement, poivrer et recouvrir de tranches de lard. Superposer ainsi plusieurs couches de pommes de terre et lard comme précédemment en les intercalant de tranches de Cantal Jeune. Terminer par une couche de pommes de terre. Poivrer. Recouvrir avec la 2e abaisse de pâte feuilletée. Mouiller légèrement les parties de pâte à souder et former la tourte. Dorer la tourte avec le jaune d'oeuf détendu avec 1 CS d'eau et une pincée de sel.

Décorer la tourte avec la lame d'un couteau et faire cuire à four chaud pendant 1h20 à 180 °C.

Recettes : Gwen Rassemusse

Photo : Pierre Soissons

## Tarte à la Raclette et aux asperges

**Préparation : 30 min.**  
**Cuisson : 30 min.**  
**Pour 4 personnes :**  
**1 pâte à tarte feuilletée**  
**200 g d'asperges vertes cuites**  
**2 oeufs**  
**50 g de crème**  
**250 ml de lait**  
**3 pommes de terre (env.400 g)**  
**180 g de raclette**  
**Ail, Sel, poivre**

Etaler la pâte à tarte dans un moule. Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, dans un saladier, mixer les asperges avec le lait et la crème, y incorporer deux oeufs. Saler, poivrer, assaisonner d'ail.

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Puis, les disposer sur la pâte à tarte et répartir la raclette sur les pommes de terre.

Ajouter la préparation aux asperges et enfourner dans un four traditionnel préalablement chauffé, pendant 30 minutes à 180°C. Déguster chaud..



# Tartes Fromage





## Tarte à la tomate et gorgonzola

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingédients pour 6 personnes :**

**Pour la garniture**

**huile d'olive**

**1 c. à café de feuilles de thym, poivre, sel**

**10 cl de crème fraîche épaisse, 2 oeufs**

**200 g de Gorgonzola, 5 tomates**

**Pour la pâte à tarte minute**

**Francine**

**1 pincée de sel, 100 g de beurre**

**1 verre d' eau**

**2 verres de farine de blé Francine**

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je coupe les tomates en 4 et enlève les pépins. J'écrase le gorgonzola sur une assiette avec une fourchette. Dans un saladier, je mélange les oeufs, la crème, le gorgonzola, un peu de sel et du poivre. Je verse la crème sur la pâte. Je dispose les quartiers de tomates et saupoudre de thym. Je termine par un filet d'huile d'olive. J'enfourne aussitôt 30 min.

Je remplace le gorgonzola par du Bleu d'Auvergne, du Bleu des Causses ou de la Fourme d'Ambert.

## Tarte au brie et aux poires caramélisées

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 25 mn**

**Ingédients pour 4 personnes :**

**Pour la garniture**

**300 g de brie**

**2 belles poires**

**1 c. à soupe de miel**

**Pour la pâte à tarte minute**

**Francine**

**1 verre d' eau**

**1 pincée de sel**

**100 g de beurre**

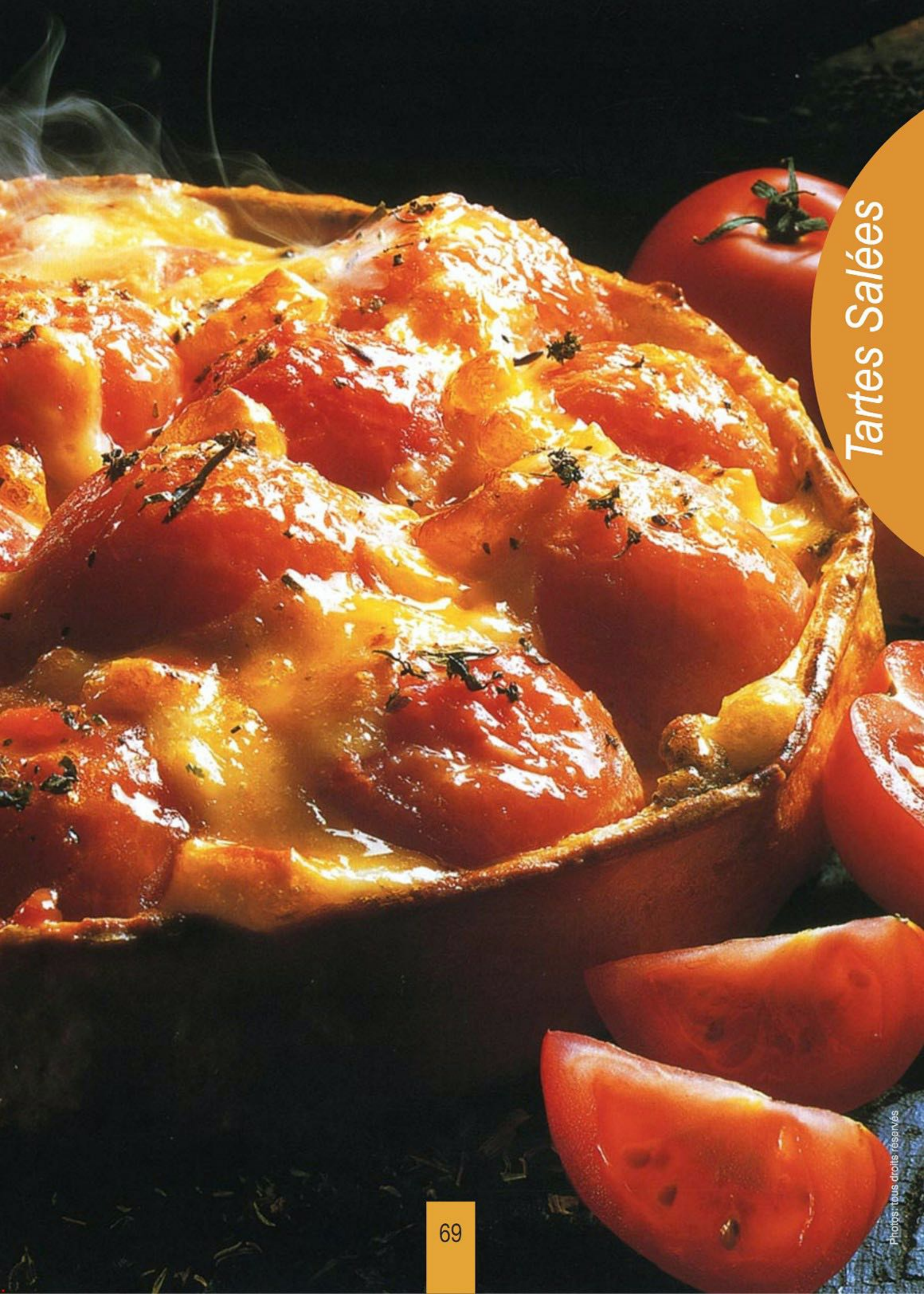
**2 verres de farine de blé Francine**

Je préchauffe le four à 210°C (Th.). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le beurre et le sel. Quand le beurre est fondu, j'ajoute la farine de blé Francine d'un coup, hors du feu. Je mélange avec une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule à tarte et je l'étale du bout des doigts.

Je couvre la pâte de papier sulfurisé et verse des légumes secs dessus. Je fais cuire la pâte à blanc pendant 10 min. J'épluche les poires et je les fais revenir 5 min à la poêle avec le beurre. J'augmente le feu, j'ajoute le miel et je laisse légèrement caraméliser en mélangeant.

Je débarrasse le fond de tarte des légumes secs et du papier. Je coupe le brie en tranches. Je réparties les poires sur la pâte et je couvre de tranches de brie. J'enfourne pour 15 min. Je sers la tarte au brie et aux poires à la place du fromage et du dessert.





## Tartes Salées



# Tarte fine aux légumes

**Préparation : 90 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingédients pour 6 personnes :**

**Pour la pâte à tarte minute Francine**

**2 verres de farine de blé Francine**

**1 pincée de sel, 100 g de beurre,  
1 verre d' eau**

**Pour les légumes**

**2 aubergines, 3 courgettes,  
3 tomates, 1 poivron jaune**

**1 gousse d' ail, 1 oignon,  
3 c. à soupe d' huile d'olive**

**1/2 botte de persil,  
1 pincée de sel,  
1 pincée de poivre**

Je peux également râper du parmesan et en saupoudrer la tarte avant de la mettre au four. Je peux remplacer le persil par du basilic mais je dois le mettre au tout dernier moment car son parfum est plus volatile et il perd beaucoup en saveur.



Je préchauffe le four à 240°C (Th.8). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule à tarte et je l'étale du bout des doigts. Je pique la pâte avec une fourchette. Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

Je prépare les légumes : je lave l'aubergine, je coupe le pédoncule puis je la découpe en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Je les mets sur une assiette et je les saupoudre légèrement de sel pour les faire dégorger. Je fais de même avec les tomates, sur une autre assiette. Je lave le poivron jaune, je l'ouvre en 2 puis je retire les pépins. Je le mets sur une plaque, côté peau au-dessus et je le fais griller au four pendant 1/4 d'heure environ afin de pouvoir retirer aisément la peau.

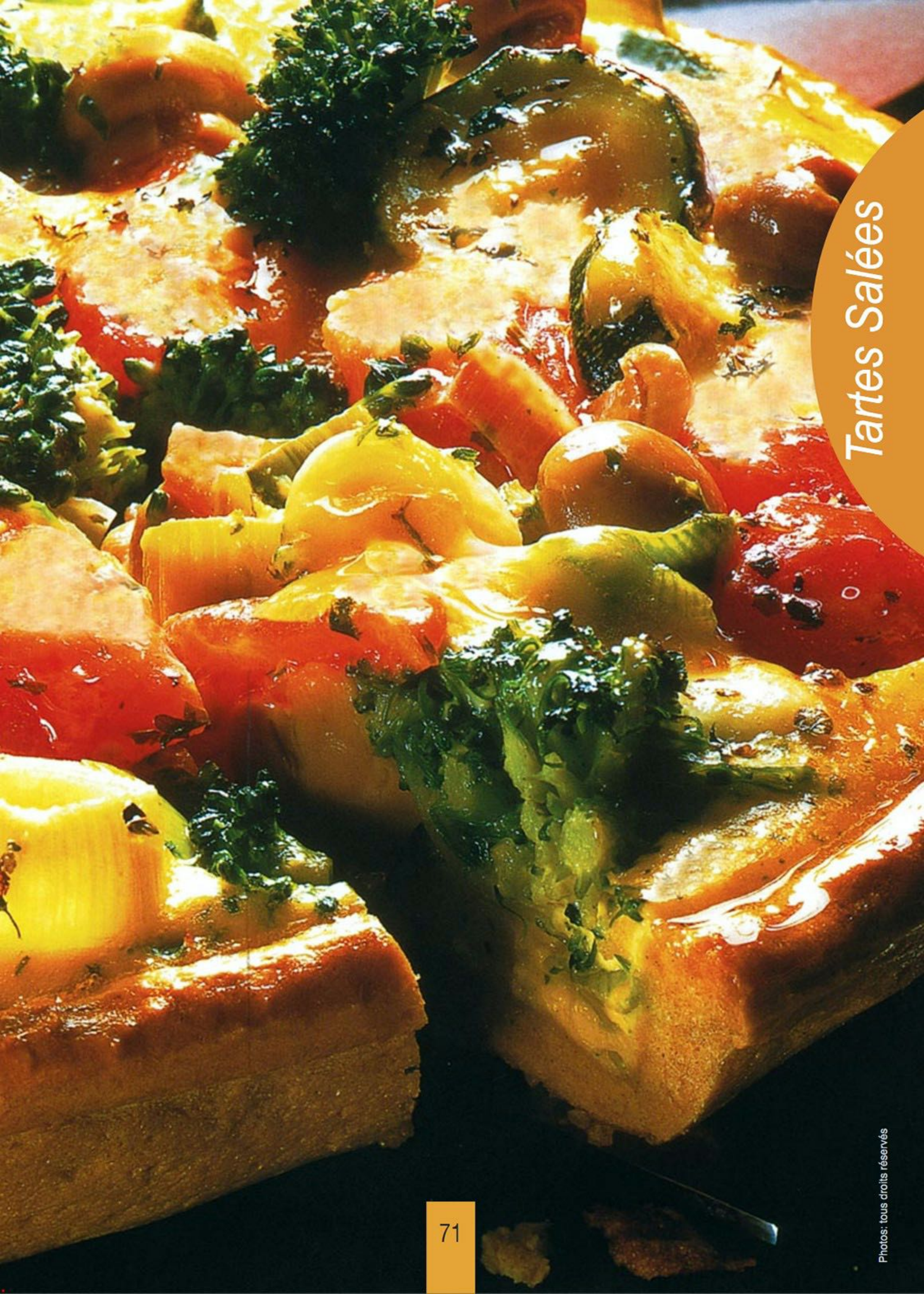
J'épluche l'oignon et la gousse d'ail. Je les coupe en tranches fines. Je lave les courgettes, je coupe le pédoncule puis je les coupe en tranches. Je mets l'huile d'olive dans une poêle, je la fais chauffer puis j'ajoute l'oignon et la gousse d'ail. Je fais revenir doucement puis j'ajoute les tranches de courgettes que je laisse cuire jusqu'à ce qu'elle soient bien tendres.

Une fois les tranches d'aubergines égorgées, je les éponge avec du papier absorbant, je les badigeonne d'huile d'olive et je les mets à cuire au grill quelques minutes. Je place la pâte à tarte au four et je la fais cuire presque complètement.

Puis, je la sors du four et je la garnis, en cercles concentriques, tout d'abord de morceaux d'aubergines, puis de tomates, je continue avec les courgettes, mélangées avec les oignons et l'ail, et je termine avec les poivrons jaunes. Je prélève les feuilles de persil, je les lave, je les sèche soigneusement puis je les hache finement. Je parsème la tarte de persil et je fais cuire de nouveau au four pendant 15 min environ. La pâte doit être joliment colorée.

Crédit Photo : J.F Hamon





## Tartes Salées



## Tarte tatin pommes de terre au cantal >

**Préparation : 40 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingédients pour 6 personnes :**

- 1 pâte brisée Marie
- 5 à 6 pommes de terre
  - 400 g de cantal
  - persil
  - sel, poivre

Cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau. Egoutter et les laisser refroidir

Préchauffer le four à 190°C

Etaler la pâte. Couper les pommes de terre en tranches fines puis les disposer au fond du moule en les superposant légèrement

Découper le cantal en tranches fines et en parsemer la rosace de pommes de terre

Ciseler le persil et en déposer un peu sur le fromage. Saler et poivrer.

Recouvrir avec la pâte en rentrant un peu les bords le long du moule

Cuire 20 à 25 min à 190°C

Retourner le moule et servir chaud avec une salade verte

## Tarte au thon et tomates

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingédients pour 6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

- 1 pincée de noix de muscade
- poivre, sel
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf
- 2 tomates
- 1 boîte 250 g de thon au naturel

### POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 1 verre d'eau
- 2 verres de farine de blé Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

J'égoutte le thon et l'écrase avec une fourchette dans une assiette.

J'ajoute sel et poivre.

Je coupe les tomates en dés.

Dans un bol, je mélange l'oeuf, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Je répartis le thon sur la pâte, ajoute les dés de tomates, verse la crème et enfourne aussitôt 30 min.







# Tarte aux champignons et fines tranches de jambon cru

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingrédients  
pour 6 personnes :**

## POUR LA GARNITURE

huile d'olive

poivre

sel

2 c. à soupe de pignons

6 tranches de jambon cru

1 morceau de parmesan

2 gousses d'ail

300 g de champignons

## POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel

100 g de beurre

1 verre d'eau

2 verres de farine de blé

Francine

J'utilise des champignons de Paris ou des pleurotes que je trouve toute l'année.

A l'automne, j'utilise des cèpes ou des girolles. Je fais dorer les pignons dans une poêle avant de les utiliser.

## Préparation

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je coupe du papier sulfurisé de la taille du moule, en recouvre la pâte, ajoute des haricots secs (ou du riz) et enfourne 20 min.

J'enlève les haricots secs et le papier sulfurisé et enfourne à nouveau 10 min supplémentaires.

Je coupe les champignons en lamelles.

Je fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle et revenir les champignons avec l'ail coupé fin, le sel et le poivre. Je coupe les tranches de jambon en 4.

J'utilise un couteau économe pour réaliser des lamelles de parmesan.

Sur la pâte cuite, je dispose les champignons précuits, le jambon, les lamelles de parmesan.

Je répartis les pignons et verse un filet d'huile d'olive avant de servir.



# Tarte fondante aux poireaux

**Préparation : 25 mn**

**Cuisson : 40 mn**

**Pour 4 personnes :**

**500 g de poireaux en  
rondelles**

**250 ml de lait UHT demi  
écrémé**

**10 g de farine de blé**

**20 g de beurre en  
plaquette extra-fin doux**

**1 pâte brisée prête à  
dérouler**

**120 g d'emmental râpé**

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Faire chauffer le beurre dans une cocotte et incorporer les poireaux.

Laissez cuire 5 à 10 minutes.

Saupoudrer de farine et bien remuer.

Verser le lait, saler, poivrer et laisser cuire 5 minutes.

Froncer la pâte dans un moule rond et verser la préparation en déposant les rondelles de poireaux une à une.

Parsemer d'emmental râpé et enfourner pendant 40 minutes.

© MarqueRepère Francesca Mantovani.

Tartes Salées





# Tarte fine aux artichauts et tomates

**Préparation : 90 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingrédients  
pour 6 personnes :**

## **POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE**

**2 verres de farine de blé  
Francine  
1 verre d' eau  
100 g de beurre  
1 pincée de sel**

## **POUR LES LÉGUMES**

**8 artichauts poivrade  
8 tomates  
2 courgettes  
2 poivrons  
42 olives noires  
1 gousse d' ail  
1 branche de romarin  
7 c. à soupe d' huile d'olive  
1 pincée de sel**

On arrache la queue d'un artichaut en maintenant fermement celui-ci avec la main et en cassant la queue avec l'autre main. Arracher la queue permet de retirer les fibres épaisses qui traversent la queue de l'artichaut. Pour hacher la gousse d'ail plus facilement, je l'écrase avec le plat d'un gros couteau avant. Le romarin s'utilise avec parcimonie. En trop grande quantité, il donne un goût trop fort qui domine les autres saveurs.

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je prépare les légumes : je lave les artichauts, j'arrache la queue, je les coupe en deux. Je mets à chauffer l'huile d'olive dans une poêle et je fais cuire les artichauts, côté coupé d'abord jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pour vérifier la cuisson, je pique le coeur avec la lame d'un couteau fin.

Dans une autre casserole, je fais bouillir de l'eau. Je prépare les tomates en les incisant en surface en croix sur le côté opposé du pédoncule. Ensuite, je prépare un saladier avec de l'eau glacée. Je plonge les tomates dans l'eau bouillante quelques seconde. Dès que la peau commence à friser, je les retire de l'eau et je les plonge quelques minutes dans l'eau glacée. Je peux ensuite retirer la peau des tomates très facilement.

Je coupe les tomates en deux dans le sens de la largeur. Je retire les pépins puis je coupe la chair en dés. Je sale et je laisse dégorger.

J'épluche la gousse d'ail et la hache finement. Je lave les courgettes, je coupe le pédoncule puis je les coupe en tranches. Je lave les poivrons, je les ouvre en 2 puis je retire les pépins. Je les coupe en lanières.

Je garnis la pâte de dés de tomates. J'ajoute ensuite l'ail haché, des lanières de poivron, des tranches de courgettes et je termine par les artichauts et les olives. Enfin, j'ajoute des feuilles de romarin que je parsème sur la pâte.

Je verse 2 cuillères d'huile d'olive par dessus puis je mets à cuire au four pendant 20 à 30 min environ. La pâte doit être joliment colorée. Je peux servir cette tarte chaude, tiède ou même froide avec une salade verte de saison.



# Tartes Salées





## Bouchées au thon et poivrons



**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 20 mn à 180°C**

**Pour 30 à 40 bouchées  
(dans des moules à mini  
cannelés)**

**1 rouleau de pâte 100%  
naturelle feuilletée Marie**

**1 boîte de thon au  
naturel**

**1 poivron vert**

**1 poivron rouge**

**½ poivron jaune**

**1 oeuf**

**10 cl de crème fraîche  
liquide**

**½ bouillon cube**

**Sel, poivre**

Découper de petits ronds de pâte feuilletée et les placer fond des moules (à mini cannelés pour moi).

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les poivrons en morceaux. Egoutter le thon. Emietter le ½ bouillon cube.

Dans une poêle, faire revenir les poivrons dans un filet d'huile d'olive

et le bouillon cube émietter pendant quelques minutes, ajouter le thon, puis éteindre le feu.

Garnir la pâte feuilletée avec le mélange thon-poivrons.

Dans un bol, mélanger l'oeuf avec la crème fraîche, le sel et le poivre,

puis remplir les bouchées avec cet appareil.

Mettre au four et faire cuire 20 minutes à 180°C.

## Tarte aux pommes de terre et parmesan

**Préparation : 40 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingrédients**

**pour 6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

**50 g de parmesan**

**2 oeufs**

**noix de muscade**

**poivre**

**sel**

**bouquet garni**

**40 cl de lait**

**600 g de pommes de terre**

### POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

**1 pincée de sel**

**100 g de beurre**

**1 verre d'eau**

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts. J'épluche et coupe les pommes de terres en rondelles. Je les lave et les égoutte.

Je précuis les pommes de terre dans le lait : je mets les rondelles de pommes de terre dans une casserole.

J'ajoute le lait, le bouquet garni, le sel, le poivre et la noix de muscade. Je mets sur le feu et dès que le lait bout, j'égoutte les pommes de terre au dessus d'un saladier et conserve le lait de cuisson.

Dans un grand bol, je fouette les oeufs, ajoute 30 cl du lait de cuisson et le parmesan. Je répartis les rondelles de pommes de terre sur la pâte. Je verse la crème et enfourne aussitôt 30 min.





Tartes Salées



## Quiche à l'oignon

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Ingrédients  
pour 6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

1 pincée de noix de muscade  
poivre, sel, 2 oeufs  
20 cl de crème fraîche liquide  
1 c. à soupe d'huile  
2 gros oignons

### POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 pincée de sel  
100 g de beurre  
1 verre d'eau  
2 verres de farine  
de blé Francine

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts. J'épluche et coupe les oignons en rondelles.

Je les fais revenir dans une poêle chaude légèrement huilée pendant 10 min.

Dans un saladier, je mélange la crème, le sel, le poivre, la noix de muscade et les oeufs. J'ajoute les oignons et mélange avant de verser le tout sur la pâte. J'enfourne aussitôt 30 min et sers chaud ou tiède.

#### NOTE:

J'ajoute du fromage râpé sur la quiche avant de l'enfourner. J'ajoute des lardons aux oignons. J'utilise des oignons rouges. Je remplace la crème fraîche par du fromage blanc égoutté.

## Tarte tomates et basilic

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Pour 4/6 personnes :**

### POUR LA GARNITURE

12 tomates moyennes bien mûres, 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne (avec les grains)

1 c. à soupe d'huile d'olive  
5 c. à soupe de gruyère râpé, des feuilles de basilic  
1 peu de sel  
1 peu de poivre

### POUR LA PÂTE

2 verres de farine de blé Francine, 1 verre d'eau, 100 g de beurre, 1 pincée de sel

Je préchauffe le four à 210°C (Th.7). Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans le moule et l'étale du bout des doigts.

Je la badigeonne de moutarde.

Je coupe les tomates en deux, je les répartis dans le moule côté peau en dessous et les serre bien. J'assaisonne de sel, de poivre, et d'un filet d'huile d'olive.

Je répartis le gruyère râpé sur les tomates et fais cuire pendant 30 min.

J'ajoute quelques feuilles de basilic et sers aussitôt accompagné d'une salade verte.



# Tourte au potiron

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients  
pour 6 personnes :

## POUR LA GARNITURE

500 g de potiron

1 oignon

1 pincée de noix de  
muscade

1 peu de poivre

un peu de sel

1 c. à soupe de crème  
fraîche épaisse

## POUR LA PÂTE

4 petits suisses

240 g de farine de blé

Francine

120 g de beurre

1 grosse pincée de sel

Préparation

Je fais ma pâte légère à base de petits suisses : Je mets la farine Francine en puits dans un saladier. Je place les petits suisses dans le puits ainsi que le beurre et une grosse pincée de sel. Je mélange le tout légèrement sans trop travailler la pâte.

Je sépare la pâte en deux patons égaux. J'étale un paton ; je le place dans un moule à tarte en m'assurant de bien faire adhérer la pâte sur le bord du moule. Je place le moule au réfrigérateur.

Pendant ce temps, j'étale le second paton. Je découpe mon morceau de potiron en quartiers, je retire les pépins puis je découpe la chair comme pour un melon. Je coupe chaque quartier de chair de potiron en lamelles. Je découpe un oignon en fine lamelles.

Ensuite, je sors le moule à tarte du réfrigérateur. J'étale les morceaux de potiron et d'oignon dessus de façon égale. Si je fais plusieurs couches, j'ajoute un peu de sel, de poivre et de noix de muscade entre chaque couche.

Je recouvre du deuxième morceau de pâte et je presse sur les bords pour bien les faire adhérer. Je fais un trou de 2 cm de diamètre au centre de la pâte pour faire une cheminée.

J'enfourne à 210°/7 pendant 30 à 40 minutes. A mi-cuisson, je retourne la tourte pour éliminer par la cheminée l'eau rendue par le potiron. Lorsque la tourte est cuite, je découpe un disque de pâte sur le dessus et j'étale la crème sur le potiron. Je referme ensuite avec le disque de pâte.

Crédit Photo : Riou / Sucré Salé





## Quiche aux asperges

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 4/6 personnes :

### POUR LA GARNITURE

1 boîte d'asperges  
picniq, 2 briquettes de  
crème fraîche liquide  
4 oeufs, du sel du poivre  
De la noix de muscade  
Du gruyère râpé

### POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 verre d'eau, 100 g de  
beurre, 2 verres de farine  
de blé Francine, sel

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6). Je répartis mes asperges égouttées en étoile sur ma tarte. Dans un saladier je verse la crème liquide puis les 4 oeufs.

Je sale, poivre et ajoute un peu de noix de muscade.

Je mélange le tout. Je verse le mélange sur les asperges. Et je saupoudre de gruyère râpé. Je fais cuire ma quiche pendant environ 20 min.

## Quiche aux brocolis

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients  
pour 4/6 personnes :

### POUR LA GARNITURE

1 bouquet de brocolis  
80 g de saumon fumé  
2 oeufs  
25 cl de crème fraîche  
liquide

### POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 verre d'eau  
200 g de beurre  
1 pincée de sel  
2 verres de farine de blé  
Francine

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre.

Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu.

Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

Je préchauffe mon four à 180°C (Th.6).

Je lave le brocoli puis le sépare en petits bouquets. Ensuite je le fais cuire 10 à 15 min soit à la vapeur soit dans l'eau bouillante.

Je coupe le saumon en fines lamelles. Dans un saladier, je mélange les oeufs et la crème liquide. Je dépose les brocolis sur la pâte et verse le mélange par-dessus.

Je dispose les lanières de saumon sur le dessus. J'enfourne pour 25 min environ.



# Quiche aux blettes et aux lardons

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients  
pour 6 personnes :

## POUR LA GARNITURE

8 côtes de blettes

50 g de beurre

150 g de lardons fumés

4 oeufs

1 grand verre de lait

1 pincée de sel

1 pincée de poivre en  
grains

1 pincée de noix de  
muscade

## POUR LA PÂTE À TARTE MINUTE FRANCINE

1 verre d'eau

100 g de beurre

1 pincée de sel

2 verres de farine de blé  
Francine

Je préchauffe le four à 240°C (Th.8).

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé Francine hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans des moules individuels ou un grand moule à tarte et je l'étale du bout des doigts. Je pique la pâte avec une fourchette. Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

Je prépare ensuite les blettes. Je lave les côtes de blettes. Je découpe les feuilles et je les cisele grossièrement. Je fais fondre 30 g de beurre dans une poêle et je fais revenir les feuilles de blettes dans le beurre.

Dans une autre casserole, je fais chauffer un peu d'eau avec un peu de sel. Je découpe les côtes des blettes en morceaux de 2 cm de long environ et je les fais cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Je les égoutte. Je prépare les lardons: je les fais cuire quelques minutes dans de l'eau bouillante. Je les égoutte et je les fais revenir dans le restant de beurre jusqu'à ce qu'ils dorent. Je les égoutte.

Je sors la pâte du réfrigérateur, je la recouvre de papier sulfurisé puis de riz et je l'enfourne pendant 30 à 35 min.

Une fois la pâte pré-cuite, je dispose les côtes de blettes au fond de chaque moule. J'ajoute des feuilles de blettes puis les lardons.

Dans un bol, je bats les oeufs entiers. J'ajoute le sel, le poivre, la noix de muscade puis le lait petit à petit en battant bien.

Je place les moules au four de nouveau pendant 20 à 30 min.

Je sers bien chaud avec une salade verte par exemple.





## Tarte aux fruits des bois

**Préparation : 1 heure**  
**Cuisson : 20 minutes (thermostat 6 180°C)**  
**Repos : 30 minutes**

**Pour 8 personnes :**  
**Pâte : 175 g de farine**  
**50 g d'amandes en poudre**  
**60 g de sucre en poudre**  
**100 g de beurre**  
**1 œuf**  
**1 pincée de sel**

**Garniture**  
**5 biscuits à la cuillère**  
**800 g environ de fruits des bois (myrtilles, mûres, framboises, fraises, groseilles...)**  
**1/2 verre de vin rouge**  
**75 g de sucre en poudre**

Préparation de la pâte : travailler l'œuf avec le sucre en poudre et le sel. Ajouter la farine et les amandes en poudre. Le mélange devient sableux. Pétrir à la main en incorporant le beurre, puis faire une boule de pâte et la laisser reposer 30 minutes au frais.

Au bout de ce temps, étaler la pâte sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur et en foncer un moule à tarte de 28 centimètres de diamètre. Piquer finement le fond avec les dents d'une fourchette et faire cuire à blanc 20 minutes.

Ecraser finement les biscuits à la cuillère et les répartir sur le fond de tarte cuit. Laver et trier les fruits. Faire bouillir le vin et le sucre en poudre et y faire pocher les fruits 2 minutes. Egoutter et mettre les fruits sur les biscuits, dans le fond de tarte. Faire réduire le sirop de cuisson de moitié, ajouter la gelée de mûres et donner un bouillon. Laisser refroidir, puis verser sur les fruits. Note : on peut aussi faire des tartelettes.

Crédit photo : ©Caroline Martin/CEDUS

## Crumble aux pommes et au Cantal Vieux AOP

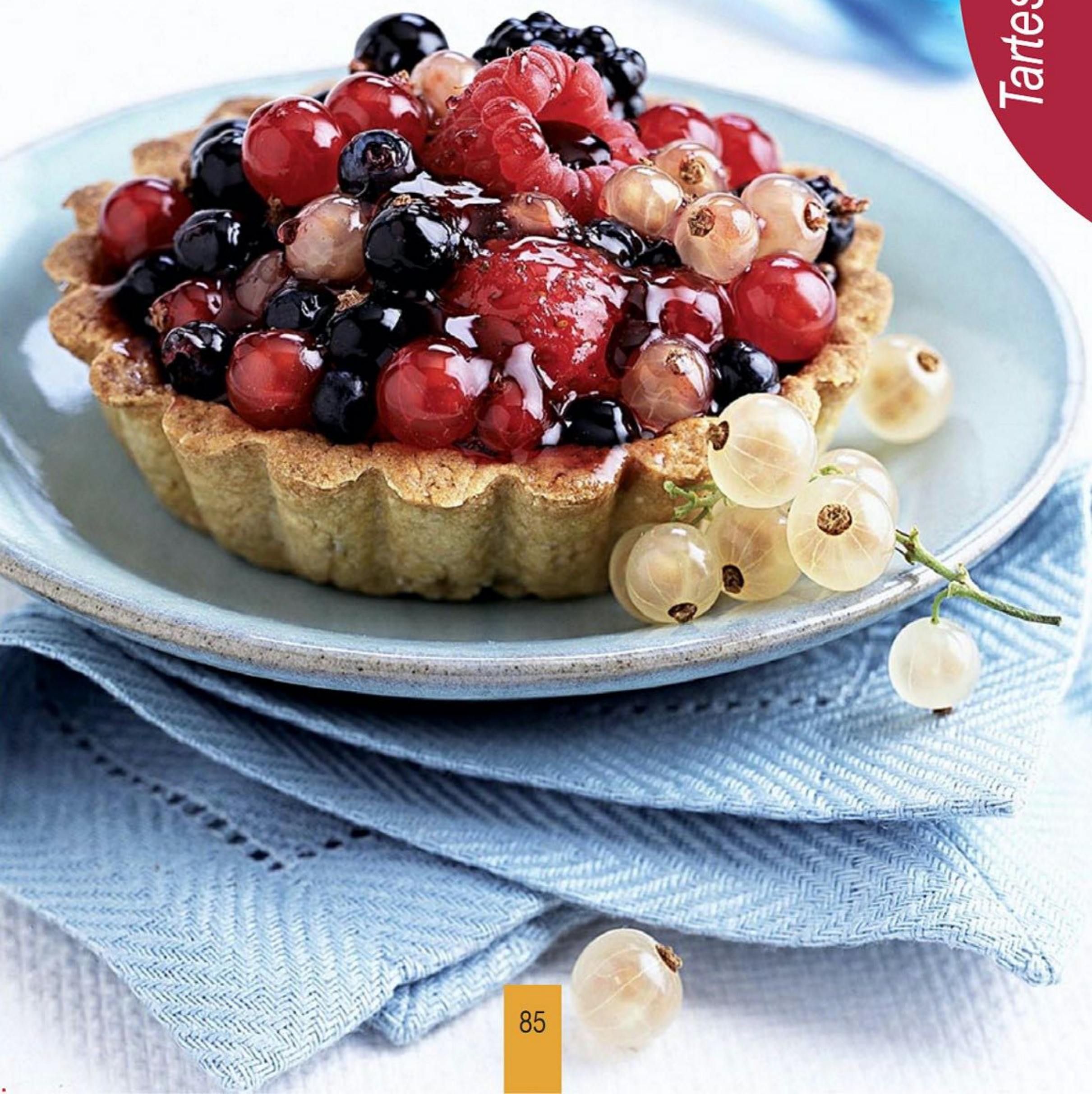
**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 25 mn**  
**Cuisson : 2h10**  
**40 g de Cantal Vieux**  
**80 g de sucre roux**  
**40 g de poudre d'amandes ou de noisettes (ou un mélange)**  
**65 g de beurre**  
**70 g de farine T65**  
**1 pincée de cannelle**  
**1 pincée de poudre à lever**

Rassembler le sucre, la poudre de fruits secs, le beurre coupé en petits morceaux, la farine, la cannelle, le Cantal Vieux râpé et la poudre à lever. Mixer ou travailler rapidement avec les mains pour former un sable. Préchauffer le four à 180 °C. Peler les pommes et les couper en cubes. Les répartir dans les plats de service. Saupoudrer de crumble et faire cuire au four pendant 30 mn. Servir tiède.

**Idée :** Ajoutez un peu de sucre, des épices (muscade, clous de girofle) et quelques copeaux de beurre aux pommes.

Recettes : Gwen Rassemusse  
 Photo : Pierre Soissons







# Tarte au citron à la neige de coco

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

**(th 7 210°C)**

**+ 10 minutes (th8 240°C)**

**Pour 8 personnes :**

**1 rouleau de pâte brisée  
prête à étaler**

**20 g de beurre pour la  
tourtière**

**2 citrons non traités, 3  
œufs**

**200 g de sucre en poudre**

**2 cuillerées à soupe de  
maïzena**

**1 boîte de lait de coco (14  
cl)**

**20 cl de crème fraîche li-  
quide UHT**

**1 cuillerée à soupe de  
sucre glace**

**50 g de noix de coco râpée**

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C). Dérouler la pâte et en garnir une tourtière de 26 cm de diamètre préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon, piquer le fond avec les dents d'une fourchette, le lester avec des légumes secs, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 20 minutes à blanc. Pendant ce temps, préparer la crème : laver les citrons en les brossant sous l'eau courante, puis râper finement leur zeste et presser leur jus. Battre 1 œuf et 2 jaunes (réserver les blancs) avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide, le jus des citrons et les zestes. Bien délayer. Verser la crème obtenue dans la casserole, puis, sans cesser de délayer à la spatule, faire cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, en veillant à ne pas faire bouillir et à ce que la crème n'attache pas. Lorsque le fond de tarte est cuit, retirer le lest et bien étaler la crème au citron. Battre en neige les blancs d'œufs restants avec le sucre glace, puis leur incorporer délicatement la noix de coco râpée. Étaler cette meringue sur toute la surface de la tarte et repasser 10 minutes à four plus chaud (th 8 – 240°C) pour faire blondir. Servir tiède, après avoir démoulé sur un plat de service.

Crédit photo : © F.O.D./CEDUS





# TARTE EN CROISILLONS

**Préparation : 60 minutes**  
**Pour 12 à 14 personnes**  
**Moule à fond amovible**  
**de 26 cm de diamètre**

## Ingrédients

### POUR UNE PÂTE BRISÉE

**250 gr de farine**  
**150 gr de beurre**  
**100 gr de sucre**  
**1 verre de liqueur 1 œuf**  
**50 gr de noisettes moulues**  
**1/2 cuillère à café rase de**  
**levure 1 pincée de sel**

### POUR LA GARNITURE

**150 gr d'abricots secs**  
**500 gr de confiture**  
**d'abricot**  
**1 petit verre de liqueur**

## GARNITURE

Faites ramollir pendant toute une nuit les abricots hachés.  
Ensuite ajoutez-les à la confiture.

## PÂTE BRISÉE

Travaillez rapidement tous les ingrédients pour la pâte, recouvrez la boule de pâte obtenue dans un film transparent et laissez au frigidaire pendant 40 minutes.

Au bout de 40 minutes, étendez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 mm et tapissez-en le fond du moule après l'avoir beurré et fariné.

Remontez les excédents de pâte sur le bord du moule, puis piquez le fond de tarte avec une fourchette.

Farcissez la tarte avec la garniture d'abricots, en l'égalisant bien à l'aide d'une spatule.

Avec le rouleau à pâtisserie, étendez la pâte brisée qui reste et découpez des petites bandes de 5 à 6 mm de largeur.

Posez les bandes sur la confiture et croisez-les pour former des croisillons.

Placez le moule au four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes.

Une fois que la tarte est cuite, sortez-la du four et faites-la refroidir sur une grille.

Ensuite démoulez-la délicatement et servez-la sur un plat de service.



# Tarte aux pommes d'Elbeuf

**Préparation: 15 mn**  
**Cuisson: 20 min**  
**Pour 4 personnes.**

**INGRÉDIENTS:**  
20 cl de lait, 70 g de  
sucre en poudre,  
100 g de farine, 1 œuf, 2  
cuillerées d'huile, 1 pa-  
quet de levure, 5  
pommes moyennes.

**POUR LA CRÈME:**  
75 g de beurre, 1 œuf  
75 g de sucre en poudre.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le lait, l'huile, l'œuf entier et la levure. Malaxer bien pour obtenir une pâte homogène.

Beurrer et saupoudrer le moule d'un peu de farine, avant d'y étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ. Disposer dessus les quartiers de pommes, de manière à ce qu'ils se chevauchent régulièrement. Mettre la tarte dans un four préchauffé à 180° (thermostat 6) et laisser cuire 20 mn.

Préparer la crème en battant vigoureusement ensemble le sucre, l'œuf entier et le beurre.

Verser cette crème sur la tarte et remettre au four 3 mn pour faire dorer sous le gril. Servir tiède.

### CONSEIL:

Si le dessus de la tarte est assez cuit, alors que le dessous ne l'est pas assez, poser sur la tarte une feuille de papier aluminium et la remettre au four encore quelques minutes.

## Tarte aux poires

**Préparation : 60 minutes**  
**Pour 10 à 12 personnes**  
**Moule amovible**  
**de 24 cm de diamètre**  
**Ingrédients**  
**1 pâte brisée déjà prête**

**POUR LA GARNITURE**  
300 gr de ricotta, 50 ml de  
lait, 2 œufs, 1 citron  
160 gr de sucre glace van-  
illé, 1 boîte de poires au  
sirop, 1 petit verre de li-  
queur au citron

**POUR DÉCORER**  
confiture de poires  
grains de noisettes

Egouttez les poires au sirop et découpez des tranches. Etalez la pâte brisée et tapissez le moule beurré et fariné.

GARNITURE:

dans un saladier, travaillez en crème, la ricotta avec le sucre glace. Ajoutez ensuite le lait, le zeste de citron et le jus filtré, la liqueur de citron et les jaunes battus à part.

Dans un autre saladier, montez en neige ferme les blancs d'œufs avec une cuillère à soupe de sucre semoule. Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation à la ricotta, puis versez le tout dans le moule amovible à charnière.

Ajoutez à la garniture les poires, puis mettez au four préchauffé à 180°C pendant 60 minutes. Une fois que la tarte est cuite, sortez-la du four et faites-la refroidir sur une grille. Quand elle sera complètement refroidie, démoulez-la délicatement sur un plat de service.

DÉCORATION :

Nappez le bord de la tarte d'un peu de confiture de poires, ensuite versez dessus des grains de noisettes.



# Tarte aux quetsches meringuée

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 min**

**Pour 6 personnes.**

**INGRÉDIENTS:**  
**POUR LA PÂTE BRISÉE:**

300 g de farine,  
150 g de beurre,  
3/4 de dl d'eau,  
1 pincée de sel.

**POUR LA GARNITURE:**

1 kg de quetsches,  
40 g de beurre,  
120 g de sucre semoule.

**POUR LA MERINGUE:**

3 blancs d'œufs,  
50 g de sucre glace,  
1 zeste d'orange,  
1/2 dl d'eau,  
80 g de sucre en mor-  
ceaux.

Préparer d'abord la pâte brisée. Mettre la farine tamisée dans un saladier, ajouter le beurre en parcelles et travailler la pâte du bout des doigts.

Ajouter peu à peu le sel et l'eau. Former une boule, fariner légèrement et laisser reposer au moins 20 mn.

Pendant ce temps, préparer les quetsches. Les laver, les essuyer, les partager en deux et leur ôter les noyaux.

Mettre les quartiers de quetsches dans une cocotte avec le beurre et le sucre. Laisser cuire 15 mn et faire évaporer à feu vif le jus rendu. Puis préchauffer le four à 210° (thermostat 7)

Abaissier la pâte au rouleau et en garnir un moule à tarte. Piquer légèrement le fond de tarte.

Disposer dessus du papier sulfurisé avec des haricots secs pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson. Faire cuire 15 mn.

Pendant ce temps, prélever le zeste d'orange, le découper en julienne et faire cuire dans le sirop fait de morceaux de sucre et d'eau pendant 15mn.

Quand la pâte est cuite, la démouler et la laisser refroidir. Disposer alors dessus les quetsches également froides.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme, leur ajouter le sucre glace et le zeste d'orange confit.

Recouvrir la tarte d'un couvercle de meringue, en lisser la surface et passer sous la grille du four pour colorer.

Servir aussitôt.

**CONSEIL:**

La quetsche à la peau violacée ou bleu-rouge est couverte d'une pruine bleu pâle. Sa chair, peu juteuse, est légèrement acidulée et elle convient parfaitement à la confection de déli



## Tarte à la confiture de figues Bonne Maman >

**Pour 6/8 personnes**  
**350 gr de pâte sablée**  
**400 gr de confiture de figues Bonne Maman**  
**Une dizaine de belles figues fraîches**  
**Beurre pour le moule**  
**Pour la pâte sablée**  
**200 g de farine**  
**100 g de beurre salé coupé en dés**  
**3 jaunes d'oeufs**  
**75g de sucre**

Préchauffez le four à 200°C (th 6-7).  
 Étaler la pâte très finement et garnissez-en le moule à tarte beurré.  
 Découpez le surplus de pâte en lanières à l'aide d'une roulette.  
 Garnissez le fond de tarte de confiture de figues Bonne Maman et de figues fraîches.  
 Posez les lanières de pâte sur la tarte en formant des croisillons.  
 Enfournez pour 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

Crédit photo : Bonne Maman/F. Mantovani

## Tarte fromage frais, myrtilles sauvages

**Pour le fond de tarte :**  
**50 g de noix de Californie**  
**150 g de biscottes**  
**150 g de beurre mou**  
**Pour la farce :**  
**6 feuilles de gélatine**  
**800 g de fromage frais (16 % de matière grasse)**  
**70 g de sucre**  
**1 sachet de sucre vanillé**  
**1 orange non traitée**  
**300 g de myrtilles sauvages d'Amérique du Nord (surgelées)**  
**1 sachet de nappage gélifiant (rouge)**  
**250 ml de jus de cassis**

Passez les noix à la moulinette et moulez-les finement. Mettez les biscottes dans un sachet, fermez-le bien et émiettez les biscottes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Malaxez les noix, les biscottes et le beurre. Garnissez le fond d'un moule démontable (22 cm de diamètre) de papier sulfurisé. Tapissez-le de la préparation aux biscottes. Laissez une heure au frais.  
 Laissez ramollir la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mélangez le fromage frais avec le sucre vanillé et le sucre. Rincez l'orange, râpez son écorce et ajoutez-la au fromage. Pressez le jus de l'orange et faites-le chauffer. Faites-y fondre la gélatine essorée. Mélangez le jus avec 1 à 2 cuillerées de fromage et incorporez-le rapidement à la crème de fromage frais. Étalez sur le fond de tarte et mettez pour 2 à 3 heures au réfrigérateur.  
 Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Tamponnez-les délicatement avec du papier absorbant. Préparez le nappage gélifiant avec le jus de cassis et le sucre en suivant les indications du sachet. Ajoutez-y les myrtilles et répartissez le nappage aux myrtilles sur la crème de fromage. Laissez bien prendre le nappage. Ôtez le moule démontable et présentez la tarte sur un plat à gâteaux.







# TARTE D'ANTAN ABRICOTS-COCO



**Ingrédients  
pour 6 personnes :**

1 pâte sablée naturelle  
Marie  
1 petite boîte d'abricots  
au sirop  
100 g de sucre en  
poudre  
2 dl d'eau  
100 g de coco râpé  
muscade  
extrait de vanille

Egoutter les abricots, les rincer et les passer au mixer. Cuire le fond de tarte pendant 20 min. Dans une casserole, faire cuire 100 g de sucre et 2 dl d'eau jusqu'à ce que le mélange blondisse.

Ajouter alors la noix de coco râpée et laisser cuire 5 à 8 min en remuant. Hors du feu, parfumer avec un peu de muscade râpée et d'extrait de vanille.

Remplir le fond de tarte de ce mélange et l'étaler avec une spatule. Recouvrir la tarte de la compote d'abricots et parsemer de coco râpé.

## Tarte feuilletée aux figues

**Préparation: 15 mn**  
**Cuisson: 20 min**  
**Pour 6 personnes. INGRÉDIANTS:**  
1 kg de figues, 200 g de  
pâte feuilletée, 180 g de  
sucre glace, 25 g de  
beurre, 1 cuillerée à soupe  
de farine, 1 pincée de can-  
nelle en poudre.

Peler les figues soigneusement et les réserver. Allumer le four à 240° (thermostat 8). Beurrer la plaque du four.

Étaler finement la pâte sur le plan de travail fariné. La découper en disques de 8 cm de diamètre.

Écraser la pulpe des fruits à la fourchette et la mélanger au sucre glace et à la cannelle en poudre.

Tartiner chaque disque de la préparation aux figues et poser chacun d'eux sur la plaque du four. Faire cuire 10 mn.

### CONSEIL:

Ce dessert est délicieux lorsqu'il est servi chaud. On pourra l'accompagner d'une cuillerée à soupe de crème fraîche ou de crème chantilly.





Tartes Sucrées



# Tarte au chocolat fondant

**Préparation :**  
40 minutes

**Cuisson :** 10 minutes  
(thermostat 7 210°C)  
+ 30 minutes (thermostat  
6 – 180°C)  
**Repos :** 1 heure

**Pour 6 à 8 personnes :**

**Pâte sablée aux pépites  
de chocolat**

1 œuf  
1/4 de cuillerée  
à café de sel  
125 g de sucre en poudre  
250 g de farine  
125 g de beurre mou  
+ un peu pour la tourtière  
50 g de pépites de  
chocolat  
(ou de «grammes» de  
Cluizel)

**Garniture**

400 g de chocolat  
riche en cacao  
40 cl de crème fraîche  
40 g de sucre en poudre  
2 œufs

**Décor**

sucres glace  
œufs à la liqueur

Préparer la pâte sablée : dans une terrine, battre l'œuf, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporer la farine tamisée en pluie, en une fois. Mélanger d'abord à la spatule, puis «sabler» la pâte entre les doigts en lui incorporant le beurre peu à peu. Lorsqu'elle est homogène, la pétrir en lui incorporant les pépites de chocolat, de manière à ce qu'elles soient uniformément réparties. Rouler en boule, envelopper de film étirable et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Beurrer une tourtière de 26 centimètres de diamètre et la garnir avec la pâte abaissée en disque ou écrasée au poing. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette, recouvrir de papier sulfurisé, lester de légumes secs réservés à cet usage, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes à blanc.

Préparer la garniture : casser le chocolat en morceaux dans une terrine et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Dès qu'il est mou, ajouter la crème fraîche et le sucre en poudre. Fouetter jusqu'à parfaite homogénéité et parfaite dissolution du sucre. Hors du feu, incorporer les œufs et fouetter.

Délester le fond de tarte des légumes secs et du papier sulfurisé, puis y verser la crème au chocolat en lissant la surface. Remettre à four doux (thermostat 6 – 180°C) et laisser cuire 30 minutes. Attendre que la tarte soit refroidie pour démouler. Décorer la tarte de motifs au sucre glace réalisés à l'aide d'un gabarit, puis parsemer quelques œufs liqueur.

Crédit photo : ©F.O.D./CEDUS







# Tarte aux fraises et au basilic

**Préparation : 20 minutes**  
**Cuisson : 20 à 25 minutes**  
 (thermostat 6 180°C)

**Pour 4 à 6 personnes :**

**600 g de fraises**  
**gariguettes**  
**300 g de pâte sablée**  
**10 cl d'huile d'olive**  
**1 gousse de vanille**  
**1/2 citron**  
**2 branches de basilic**  
**80 g de sucre en poudre**  
**quelques gouttes de**  
**vinaigre balsamique**  
**poivre du moulin**

**Préparation :**  
 Préchauffer le four (thermostat 6 – 180°C).

Huiler très légèrement une tourtière de 24 centimètres de diamètre.

Abaissier la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir la tourtière. Faire une bordure bien droite et piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Mettre un disque de papier sulfurisé sur la pâte et le recouvrir de légumes secs destinés à cet usage.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire le fond de tarte à blanc 20 à 25 minutes. Laver les fraises, les égoutter et les équeuter.

En réserver 450 g et couper les autres en 4. Mettre le sucre en poudre et le jus du demi-citron dans une casserole. Faire cuire jusqu'à dissolution du sucre, puis ajouter les fraises coupées en 4 et la gousse de vanille coupée en 2 dans le sens de la longueur et bien raclée.

Faire cuire environ 5 minutes sur feu doux en mélangeant, jusqu'à ce que les fraises soient confites. Eliminer la gousse de vanille et laisser tiédir. Au sortir du four, délester le fond de tarte des légumes secs. Le laisser refroidir, puis démouler sur un plat et étaler les fraises confites sur le fond.

Couper les gariguettes réservées en 2 et les disposer sur la tarte, face coupée vers le haut. Arroser d'un filet d'huile d'olive mélangé à quelques gouttes de vinaigre balsamique et parsemer quelques feuilles de basilic ciselées.

Pour terminer, donner un tour de moulin de poivre. Servir.

Crédit photo : ©Jean-Paul BOYER/CEDUS







# Tarte aux cerises et macarons

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**  
(thermostat 7 210°C)

**Pour 6 à 8 personnes :**

230 g de pâte brisée  
10 g de beurre pour la  
tourtière  
**Garniture**

500 g de cerises  
100 g de petits macarons  
(type amaretti)

75 g de beurre mou  
75 g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs  
1 cuillerée à soupe de  
féculé

2 cuillerées à soupe de  
crème fraîche épaisse

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Abaissier la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir une tourtière préalablement beurrée. Replier le pourtour en cordon et piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Réserver au réfrigérateur. Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Réduire les macarons en poudre à l'aide d'un robot. Dans une terrine, travailler le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporer les jaunes d'œufs, la féculé, les macarons en poudre et enfin la crème fraîche. Sortir la pâte brisée du réfrigérateur. Etaler la crème de macarons en couche régulière sur le fond de pâte, en lissant avec le dos d'une cuillère. Disposer les cerises par-dessus, en les serrant et en les enfonçant légèrement.

Enfourner à mi-hauteur et faire cuire 30 minutes. Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement. Le petit plus : on peut accompagner la tarte de crème fouettée.

Crédit photo : © Jean-Paul BOYER/CEDUS





## Triangles au chocolat et myrtilles

**Pour la pâte :**  
 200 g de myrtilles (surgelées), 250 g de chocolat noir, 250 g de beurre mou, 150 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 jaunes d'œuf (taille moyenne), 2 c à café d'arôme d'amandes amères, 1 c à café de piments piquants séchés concassés, 200 g d'amandes finement moulues, 3 blancs d'œuf (taille moyenne), sel

**De plus :**  
 100 g de myrtilles (surgelées), 1 sachet de nappage gélifiant (rouge), 250 ml de jus de raisin rouge, 2 c à soupe de sucre

Laissez décongeler les myrtilles dans une passoire. Faites fondre 200 g de chocolat noir brisé en petits éclats au bain marie. Battez le beurre bien mou et ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs, l'arôme d'amande amère et les piments. Mélangez-y le chocolat fondu, les amandes moulues et les myrtilles.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement sous la crème au chocolat. Versez la pâte dans un moule à cake (24 x 20 cm) recouvert de papier sulfurisé. Brisez le reste du chocolat en éclats et disposez-les sur la pâte.

Enfournez dans le four préchauffé à 180 °C (four à gaz : 5-6, four à convection : 160 °C) pendant 30 minutes. Laissez refroidir le gâteau. Préparez le nappage gélifiant avec le jus de raisin et le sucre en suivant les indications du sachet. Sur le gâteau, répartissez tout d'abord les myrtilles et ensuite le nappage. Laissez bien prendre le nappage. Démoulez et coupez le gâteau en triangles

## Tarte aux myrtilles sauvages

**Temps de préparation :**  
 environ 40 minutes  
 + temps de réfrigération  
**Pour 6 personnes :**

**Pour la pâte brisée:**  
 200 g de farine, 50 g de sucre, 150 g de beurre froid, 2 c à soupe d'eau glacée

**Pour la farce aux myrtilles :**  
 4 feuilles de gélatine, 300 g de myrtilles (surgelées), 150 ml de jus de banane, Zeste d'un citron non traité, 2 c à soupe de sucre

Mélangez la farine avec le sucre. Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le avec l'eau glacée à la farine. Sablez la farine et le beurre au couteau et pétrissez rapidement pour en faire une pâte lisse. Graissez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Etalez la pâte sur une table farinée et placez-la dans le moule à tarte. Laissez une heure au réfrigérateur.

Laissez ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Portez à ébullition les myrtilles, le jus de banane et 100 ml d'eau. Ajoutez-y le zeste de citron et le sucre. Délayez la fleur de maïs Maïzena dans un peu d'eau froide et versez en remuant dans la préparation de myrtilles. Faites bouillir une fois. Faites-y fondre la gélatine essorée.

Enfournez la pâte brisée environ 20 minutes dans le four préchauffé à 200 °C. Répartissez finalement les myrtilles sur la pâte brisée et mettez au frais jusqu'à la gélification des myrtilles.



# Recette classique de la pâte à Pizza

**Préparation : 20 mn**

**Repos : 1 h 30**

**Ingédients  
pour 500 g de pâte :**

**15 g de levure,  
1 pincée de sucre,  
450 g de farine,  
1 cuil à café de sel,  
4 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive.**



**Préparation**

Préchauffer le four à 210° pendant 10 mn. Mettre la levure dans un bol avec le sucre, 3 cuillerées à soupe d'eau tiède et bien mélanger.

Éteindre le four, y déposer le bol pendant 5 mn pour que le levain double de volume.

Verser la farine dans une terrine et faire une fontaine. Y ajouter le sel, 2 cuillerées à soupe d'eau, le levain et l'huile. Pétrir avec les doigts jusqu'à former une grosse boule.

Fariner le plan de travail, y déposer la boule de pâte et la pétrir pendant 10 mn, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. La poudrer de farine, refaire une boule et la déposer dans une terrine. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 h 30. La pâte doit doubler de volume.

Remettre la pâte sur un plan de travail, l'aplatir avec le poing et la couper en 4 morceaux. En prendre un et le pétrir pendant 1 mn, en ajoutant de la farine, si la pâte colle. L'aplatir de nouveau avec la paume pour en faire une galette épaisse. Prendre cette galette à deux mains et l'étirer en la faisant tourner sur elle-même de façon à l'étendre. La poser sur le plan de travail et la lisser pour qu'elle mesure 25 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur.

Redresser le bord pour former un bourrelet et laisser reposer sur un linge fariné. Façonner les 3 autres morceaux de la même façon.

La manière la plus simple de les garnir consiste à y verser quelques cuillerées de fondue de tomate épaisse, relevée d'ail et d'origan. Poudrer de parmesan et ajouter 100 g de mozzarella en fines lamelles.

Arroser d'huile d'olive et faire cuire 10 mn au four à 240° (th.8)