

Pizza Di Mare

Pour 1 pizza de 16 po:

- 125 g de crevettes décortiquées et déveinées, coupées en deux dans le sens de la longueur
- 125 g de pétoncles
- 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé d'ail pelée et finement hachée
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 oignon rouge, tranché mince
- 1/2 courgette, tranché mince (moi, laitue iceberg)
- 1 portion de pâte de base (**voir plus bas**)
- 90 g de gruyère ou de provolone, râpé
- 1/3 tasse de tomates, pelées, épépinées et hachées
- 1 portion de sauce rouille (**voir plus bas**)
- 30 g de parmesan, râpé
- 1/4 tasse de persil plat, haché

Préchauffer le four à 425 F.

Dans un petit bol, retourner les crevettes, les pétoncles, 1 c. à soupe d'huile d'olive, le jus de citron, 1/2 c. à thé d'ail et une pincée de sel et de poivre. Laisser mariner pendant 30 à 40 minutes. Égoutter et jeter la marinade. Réserver la préparation de fruits de mer.

Faire chauffer 1 1/2 c. à thé d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter le reste d'ail et les oignons. Cuire pendant environ 20 secondes à feu vif, en remuant constamment. Ajouter les courgettes et cuire, en remuant constamment, pendant encore 10 secondes. Retirer du feu et réserver.

Façonner la pâte et badigeonner d'huile d'olive, puis saupoudrer de gruyère ou de provolone. Saler et poivrer.

Cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien ambrée (15 à 20 minutes). Retirer la pizza du four et préchauffer le gril. Répartir les tomates, les courgettes, les oignons et les fruits de mer sur la pizza. Mettre sous le gril jusqu'à ce que les fruits de mer soient presque cuits. (1 à 2 minutes). Retirer de nouveau du four et étendre la sauce rouille. Saupoudrer le parmesan et poivrer. Remettre la pizza sous le gril jusqu'à ce que la sauce bouillonne (environ 2 minutes). Retirer et saupoudrer de persil. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Pâte à pizza de base:

- 1/2 c. à soupe de levure sèche active
- 1 1/4 tasse d'eau chaude (environ 105 F)
- 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de sel

Dans le bol du batteur sur socle, dissoudre la levure dans l'eau chaude et laisser reposer 5 minutes. Incorporer l'huile d'olive et bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une boule souple au toucher.

Couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever la pâte dans un endroit chaud jusqu'au double de son volume (1 heure environ).

Laisser tomber la pâte sur un plan de travail, l'aplatir et la mettre en forme.

Sauce rouille:

- 1 c. à soupe de vin blanc sec
- 1 pincée de safran moulu
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1/8 à 1/4 c. à thé de flocons de piments, chauds et écrasés
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à thé de jus de citron frais
- 1/2 gousse d'ail hachée
- 1/8 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de basilic frais, haché

Mélanger le vin et le safran et laisser macérer pendant 10 minutes. Faire chauffer 2 c. à thé d'huile dans une poêle. Ajouter les flocons de piments et cuire pendant 10 secondes. Retirer la poêle du feu et ajouter la préparation de vin et de safran (attention - la préparation risque de frémir sur le feu). Laisser refroidir.

Dans un petit bol, fouetter le jaune d'oeuf avec le jus de citron, l'ail et le sel. Commencer à ajouter progressivement 1/4 tasse d'huile d'olive, goutte à goutte, en continuant de fouetter. Pendant que la sauce épaissit, lentement, ajouter l'huile un peu plus rapidement. Une fois que toute l'huile a été versée, incorporer le mélange contenant le piment et le basilic.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du livre: Pizzas - Modus Vivendi)