

PIZZA AUX MERGUEZ

Ingrédients :

- Pâte à pizza de 12 po (30 cm)
- Sauce tomate de votre choix (j'avais la sauce Gambini)
- 4 merguez
- Un peu d'huile d'olive
- 1 oignon tranché en lanières
- 4-5 tomates cerises coupées en deux
- 1 c. à thé (5 ml) de coriandre broyée au mortier
- 1 c. à soupe (11 g) d'amandes entières mondées et écrasées grossièrement au mortier
- Environ 1 tasse ou + (125 g) de fromage mozzarella râpé (vous pouvez utiliser un autre type de fromage si vous préférez)

Préparation :

- Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Faire cuire les merguez. Lorsque cuites, les retirer de la poêle et les trancher en rondelles. Réserver.
- Étendre la pâte à pizza sur une plaque. Étaler la sauce à pizza et disposer les rondelles de merguez.
- Disposer les lanières d'oignon et les petites tomates.
- Parsemer des grains de coriandre et des amandes.
- Étaler le fromage râpé et enfourner au four préchauffé à 450 °F (230 °C) durant 13-15 minutes.
- Servir.

Note : si vous voulez ajouter une note un peu plus piquante à votre pizza, vous pouvez ajouter un peu d'harissa (pâte de piment) à votre sauce à pizza; une pointe de couteau devrait suffire.

Source : d'après une recette de Casa pizza

<http://www.casa-pizza.com/recettes/pizza-orientale-42.php>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 16 octobre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/10/pizza-aux-merguez.html>