

Août-avril

Pizza au poulpe



Spécial
enfants



Pizza au poulpe



Préparation : 30 minutes, 2 heures de repos

Cuisson : 1 heure 10 minutes

Pour 3 pizzas :

Pâte : 450 g de farine, 15 g de levure de boulanger, 2 c.à s. d'huile d'olive, 2 c. à c. de sel, 300 ml d'eau

Sauce : 3 boîtes de tomates pelées au jus (400 g), 2 gousses d'ail, 1 oignon, 1 feuille de laurier, quelques brins de thym et de basilic ou 1 c. à c. d'origan séché, 1 c. à s. d'huile d'olive

Garniture : 300 g de poulpe cuisiné (chez le poissonnier), des olives, 4 tomates fraîches, 2 c. à s. d'huile d'olive

- Prépare la pâte à l'avance : mets la farine dans un grand saladier, ajoutes-y le sel, la levure, l'eau tiède, l'huile d'olive. Mélange pour former une pâte et pétris 10 min sur un plan de travail fariné. Couvre la pâte d'un film alimentaire enduit d'huile et laisse lever 2h. Si tu la fais la veille, pense à la sortir 2h avant de préparer ta pizza.
- Pour la sauce : épluche et tranche finement l'ail et l'oignon. Avec un adulte, fais les suer dans l'huile d'olive, à feu moyen. Ajoute les tomates et le laurier. Laisse mijoter doucement 1h à découvert. Enlève les branches de thym.
- Partage la pâte en trois boules et étale-les. Fais-le en plusieurs fois pour qu'elle se détende et s'étale finement. Dépose-les sur une feuille de papier sulfurisé, sur une planche.
- Préchauffe le four au maximum et mets une plaque à l'intérieur pour qu'elle chauffe aussi.
- Étale la sauce et ajoute la garniture (poulpe, tomates tranchées, olives, un filet d'huile d'olive) sur les pizzas. Fais glisser la feuille avec les pizzas sur la plaque chaude sous la surveillance d'un adulte, et laisse cuire jusqu'à ce que la pâte dore, 10 min environ.
- Si tu le souhaites, tu peux aussi mettre du fromage sur la pizza avant la cuisson.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française : plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



La marque des produits de la pêche française