



Pizzetta au coulis de poivron, courgette et fromage frais

Par Frédéric Marr

Pour 8/10 pizzetta

La pâte :

- 250 g de préparation pour pâte à pizza T85 (ou farine + levure)
- 150 ml d'eau tiède
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de thym ou romarin finement haché
- 1 cuillère à café de sel



Pétrissez vigoureusement. Laissez reposer 30 minutes couvert d'un linge. Formez 8 à 10 boules que vous laissez reposer au moins 30 minutes.

Le coulis :

- 2 poivrons rouges
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- sel et poivre.

Mettez poivrons, échalotes et ail au four à 180°. Retirez l'ail et l'échalote après 5 à 8 mn. Retournez les poivrons pour les cuire de tous les côtés (12 à 16 mn). Laissez refroidir les poivrons dans un récipient couvert, puis en retirer la peau et les pépins. Mixez la chair des poivrons avec celles de l'ail et de l'échalote, ½ verre d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Les garnitures :

- 500 g de fromage frais de brebis ou de chèvre
- 4 à 6 courgettes selon taille
- 1 botte de basilic frais, ail, piment d'Espelette ou baies roses
- Olives noires dénoyautées

Coupez les courgettes en petits carrés, sans utiliser la partie centrale mais en conservant la peau. Faites mariner dans l'huile d'olive, 2 gousses d'ail écrasées, une poignée de basilic ciselé, sel. Faites mariner le fromage dans l'huile d'olive et le piment d'Espelette ou les baies roses.

Montage et cuisson : Etalez la pâte pour former les pizzetta, recouvrez de coulis de poivron, disposez les courgettes, un morceau de fromage frais et quelques olives. Faites cuire dans un four à 180° 8/12 minutes. Au moment de servir décorez d'une feuille de basilic et d'une tomate cerise.