

# La Marmite de Claude

## PIZZA AUX DEUX SAUMONS

### **INGRÉDIENTS** (pour 4 personnes)

**500 g de farine**

**1 c à c de sel**

**21 g de levure boulangère**

**25 cl d'eau tiède**

**250 g de comté (facultatif)**

#### **Garniture:**

**1 boîte de pulpe de tomates**

**2 gousses d'ail / thym / laurier**

**2 boîtes de saumon au naturel**

**(ou 400 g de pavé de saumon )**

**250 g de saumon fumé**

**350 g de Mozzarella**

**80 g de Parmesan**

### **RECETTE**

#### **Pâte:**

**Mettre la farine, le sel, la levure, l'eau, dans le pétrin, pétrir sur la vitesse lente. Réserver dans un bac en couvrant d' un linge humide à température ambiante (1 à 2 h).**

**Si pas de pétrin mécanique : faire un puits avec la farine et le sel, délayer la levure avec l'eau tiède et mettre au centre du puits.**

**Mélanger avec les doigts en partant du centre pour faire une pâte homogène et pétrir avec la paume de la main.**

**Couper la boule en deux . Reconstituer deux boules.**

**Etaler une boule avec la paume de la main et finir au rouleau (épaisseur finale 4 à 5 mm suivant goût) .**

**Facultatif: faire des bâtonnets de comté de 4 à 5 mm de côtés et 5 cm de long; les positionner tout autour de la pâte et faire un bourrelet afin que le tour de la pâte soit fourré au comté.**

#### **Sauce tomate:**

**Mettre la pulpe de tomates dans une casserole, rajouter l'ail, le thym, le laurier, sel, poivre.**

**Faire cuire à feu doux 10 à 15 mn , réserver.**

**Saumon:**

**Mettre 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle, faire chauffer, mettre le saumon cru à cuire doucement sans coloration pendant 10 mn.**

**Saler, poivrer, retirer, égoutter, réserver.**

**Couper le saumon fumé en lanières, réserver.**

**Garnir:**

**Mettre une couche de sauce tomate sur toute la surface de la pâte.**

**Recouvrir de saumon cuit émietté ou saumon en boîte, puis rajouter la mozzarella.**

**Garnir de lanières de saumon fumé et parsemer de Parmesan.**

**Mettre un filet d'huile d'olive et quelques olives.**

**Enfourner à 250 ° pendant 15 mn.**