

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.