



Pizzas

Pichade mentonnaise



2h35 **20 min** **1h15** **1h** **693**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à pain

400 g **Farine**
7 g **Levure de boulanger**
10 cl **Eau**
10 cl **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la sauce tomate

8 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
6 **Gousse(s) d'ail**
12 **Filet(s) d'anchois**
40 g **Olives noires**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Dans un saladier, délayer la levure de boulanger déshydratée avec de l'eau tiède en remuant avec une cuillère en bois.
- 2 Incorporer la farine, l'huile d'olive et le sel.
- 3 Pétrir la pâte pendant 5 minutes sur le plan de travail fariné.
- 4 La disposer dans un saladier et couvrir d'un linge propre. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud sans courant d'air.
- 5 Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau afin d'obtenir un grand rectangle. Puis la déposer sur une plaque de four.

Étape 2

Préparation de la sauce à la tomate

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Monder les tomates puis les hacher très grossièrement avec un couteau d'office.
- 2 Pour monder facilement une tomate, il faut la faire blanchir pendant quelques secondes dans l'eau

bouillante puis la plonger immédiatement dans un récipient d'eau glacée. La peau se détache ensuite très facilement.

- 3 Peler et émincer finement l'oignon avec un couteau éminceur.
- 4 Dans la cocotte, faire doucement blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive.
- 5 Peler les gousses d'ail en veillant à ôter le germe, les écraser au presse-ail.
- 6 Dans la cocotte, ajouter les tomates, l'ail, le thym et le laurier. Saler et poivrer.
- 7 Laisser mijoter la sauce sur feu doux pendant une bonne heure puis laisser refroidir.
- 8 Couper les olives noires en rondelles.
- 9 Étaler la sauce tomate froide sur la pâte.
- 10 Disposer les filets d'anchois en treillis, parsemer de rondelles d'olives noires.
- 11 Cuire au four à 180°C (Th.6) pendant environ 30 minutes selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la Pichade du four et la couper en parts. Puis servir chaud ou tiède.