



Finger food

Pizzettes à la poêle



1h30 **25 min** **5 min** **1h** **427**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à pizza

250 g **Farine**
10 g **Levure de
boulangier**
10 cl **Huile d'olive**
1 verre(s) **Eau**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

400 g **Tomate(s) pelée(s)
en boîte**
50 g **Gruyère râpé**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
12 **Olives noires**
12 feuille(s) **Basilic**
1 c. à soupe **Sucre
semoule**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la cuisson

Étape 1

Préparation de la pâte à pizza

- 1 Délayer la levure dans un peu d'eau chaude.
- 2 Sur le plan de travail, mettre la farine, le sel et mélanger.
- 3 Faire un puits au centre et verser la levure. Mélanger.
- 4 Ajouter l'huile et bien mélanger.
- 5 Ajouter l'eau au fur et mesure, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 6 Mettre dans un saladier, couvrir le saladier d'un torchon propre et laisser reposer dans un endroit chaud pendant minimum 1 heure

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Couper les tomates pelées en petits dés.
- 2 Dans un petit saladier, mettre les dés de tomates, un filet d'huile d'olive, le sucre, du sel et du poivre. Mélanger.
- 3 Dénoyer les olives et les couper en deux. Réserver.
- 4 Laver et sécher les feuilles de basilic.
- 5 Couper le jambon en fines lamelles puis en dés.

Réserver.

2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 3

Cuisson des pizzettes

- 1 Étaler la pâte sur le plan de travail fariné. Découper 2 disques de pâte par personne à l'aide d'un verre retourné.
- 2 Faire chauffer de l'huile dans une poêle et déposer les disques de pâte. Les faire dorer.
- 3 Retourner les disques de pâte, mettre le feu au minimum.
- 4 Garnir chaque pizzette d'une cuillère à café de sauce. Puis déposer un peu de jambon, du gruyère râpé et un morceau d'olive.
- 5 Mettre un couvercle sur la poêle et faire cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 6 Sortir les pizzettes de la poêle, les égoutter sur du papier absorbant et disposer une feuille de basilic sur chaque pizzette.
- 7 Disposer sur un plat et servir immédiatement.