

Gondole Vénitienne

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	1 sachet de farine Maizéna (220g)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	125 ml tiède
- COULIS DE TOMATES	6 c à soupe
- MOZZARELLA	200g (sèche)
- AIL EN POUDRE	
- OEUF(S)	3 ou 6
- BASILIC	10 feuilles ciselées
- HERBES DE PROVENCE	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Mélangez la farine à pizza avec un peu d'huile et de l'eau tiède (125 ml) à la main ou à la machine à pain. Laissez reposer 2 minutes.
- Coupez en 3 et étalez-la au rouleau en forme ovale. Déposez-les sur une plaque allant au four.
- Tapissez le centre avec le coulis de tomates en laissant un bord de 2 cm.
- Ajoutez l'ail puis déposez la mozzarella. Saupoudrez d'herbes de Provence et d'origan. Salez et poivrez. Recourbez les bords afin d'obtenir une forme de gondole.
- Enfournez 15 minutes.
- Faites cuire les œufs à la poêle dans un beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsque les gondoles sont suites, coupez-les en deux et déposez sur chaque partie un œuf sur le plat et ajoutez le basilic ciselé.

Variante:

La cuisson peut être réalisée au four à pizza (Modène ...) : alors le temps de cuisson est ramené à 5 minutes max.

Remarque:

A partir de PL-961

