

Pizza aux Fruits de Mer

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1 sachet
- FRUITS DE MER DIVERS	200g (mélange)
- AIL EN POUDRE	
- VIN BLANC SEC	10 cl
- FARINE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- COURGETTE(S)	1 petite
- MOZZARELLA	Sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Coupez la courgette en rondelles et faites-les griller dans une poêle chaude. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail. Réservez.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir le mélange de fruits de mer (décongelé et égoutté !!) pendant 2 minutes puis déglacez avec le vin blanc. Laissez complètement évaporer le vin, saupoudrez alors de farine puis liez avec la crème et le concentré de tomates. Remuez. Salez et poivrez.
- Préparez le feu de bois dans le four à pizza ... ou à défaut, le four à 220°C.
- Etalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Répartissez le mélange de fruits de mer à la crème de tomates ainsi que les rondelles de courgette grillées.
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan.
- Déposez quelques olives sur le tout.
- Enfourez le temps nécessaire.
- Coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...

Remarque:

Pour 2 pizzas

