# Pizza margherita maison : tomate, mozzarella et basilic

| PORTIONS | PRÉPARATION | REPOS | CUISSON | DIFFICULTÉ | MODE |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 pizzas | 25 min | 45 min | 8 à 12 min | Facile | Four |



◆ LE GESTE ANTI-GASPI

Hachez les tiges du basilic dans la sauce tomate : elles sont parfumées et ne servent pas au dressage. Le fond de boîte de tomates se garde dans un bocal fermé, au réfrigérateur (0 à 3 °C) 2 à 3 jours (pratique prudente, pas norme officielle), ou se congèle.

◆ NOTE

*La pizza margherita maison pour 4 pizzas de 28 à 30 cm : sauce tomate crue, mozzarella déchirée à la main et basilic frais ajouté à la sortie du four, cuites sur une plaque brûlante à 250 °C. Une garniture simple, qui laisse la vedette à la pâte.*

MÉDITERRANÉEN · ZÉRO DÉCHET

## ◆ INGRÉDIENTS

### La pâte

- 4 pâtons de 250 g de pâte à pizza maison (recette de base : levure sèche ou levure de boulanger fraîche)
- 30 g de farine T55 pour le plan de travail

### La sauce tomate

- 300 g de tomates concassées en boîte (environ les trois quarts d'une boîte de 400 g)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 pincée de sel fin
- 1 cuillère à café d'origan séché

### La garniture

- 375 g de mozzarella en boule (3 boules de 125 g)
- 20 feuilles de basilic frais (5 par pizza)
- 4 cuillères à café d'huile d'olive vierge extra (1 par pizza)

*Allergènes : gluten (farine de blé) et lait (mozzarella). Si vous évitez la présure animale, vérifiez l'étiquette de la mozzarella. Vérifiez aussi l'étiquette des tomates en boîte.*

## ◆ PRÉPARATION

1. Préparez 4 pâtons de 250 g, boulés, avec la recette de base de pâte à pizza maison (levure sèche ou levure de boulanger fraîche). Laissez-les reposer 45 minutes sous un torchon propre et humide : pendant ce repos, préparez le four et la garniture. Vous avez déjà des pâtons préparés la veille au réfrigérateur ? Sortez-les 1 heure avant d'étaler.
2. Placez la plaque de four ou la pierre à pizza dans le four et préchauffez-le à 250 °C, ou à son maximum, pendant 30 minutes. Une plaque brûlante saisit le dessous de la pâte et le rend croustillant.
3. Versez les 300 g de tomates concassées dans un bol. Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, la pincée de sel, l'origan et les tiges de basilic hachées finement. Mélangez : la sauce ne se cuit pas à part, elle cuit sur la pizza.
4. Égouttez les 3 boules de mozzarella et épongez-les avec du papier absorbant, puis laissez-les 10 minutes sur du papier propre : une mozzarella trop humide détrempe la pizza. Déchirez-les à la main en morceaux de la taille d'une noix, soit environ 8 morceaux par pizza.
5. Farinez le plan de travail et étalez un pâton à la main, du bout des doigts, du centre vers les bords, en laissant un bord d'environ 1 cm plus épais, jusqu'à 28 à 30 cm de diamètre. Posez-le sur une feuille de papier cuisson (vérifiez sur l'emballage qu'elle supporte 250 °C, sinon travaillez sur une planche farinée).
6. Étalez 3 cuillères à soupe de sauce, soit environ 80 g, en spirale du centre vers les bords, en laissant 1,5 cm nu. Répartissez 8 morceaux de mozzarella, soit environ 95 g, puis versez 1 cuillère à café d'huile d'olive en filet. Garnissez juste avant d'enfourner : une pizza garnie qui attend s'humidifie et colle.
7. Faites glisser la pizza, avec son papier, sur la plaque brûlante et refermez le four. Cuisez 8 à 12 minutes, jusqu'à ce que le bord soit doré et que la mozzarella ait fondu, avec quelques taches dorées : c'est un repère d'usage, qui varie selon le four. Pendant la cuisson, garnissez la pizza suivante, les autres pâtons restant filmés. Cuisez les pizzas une à une.
8. Dès la sortie du four, posez 5 feuilles de basilic frais entières sur la pizza : la chaleur les parfume sans les noircir. Coupez en parts et servez aussitôt, avec une salade verte.

## ◆ MATÉRIEL

- Une plaque de four ou une pierre à pizza
- Du papier cuisson ou une planche farinée
- Un bol et une cuillère
- Du papier absorbant
- Un torchon propre et du film alimentaire

### POURQUOI C'EST MÉDITERRANÉEN

Tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive vierge extra sur une base de blé : une pizza margherita réunit l'essentiel de l'assiette méditerranéenne, avec un légume, un produit laitier, une herbe fraîche et une bonne huile, sans viande.

### L'ACCORD DU CHEF

Servez avec une salade de mâche ou de roquette au citron, qui apporte le croquant et la fraîcheur. Côté boisson, un rouge léger et fruité, ou une eau pétillante citronnée, accompagne bien la tomate et le fromage fondu.

### CONSERVATION

Pizza cuite : 24 heures au réfrigérateur (0 à 3 °C), dans une boîte fermée, pratique prudente et non norme officielle. Réchauffez-la dans un four chaud à environ 200 °C, repère d'usage. Pâtons crus : voir la recette de base de pâte à pizza.