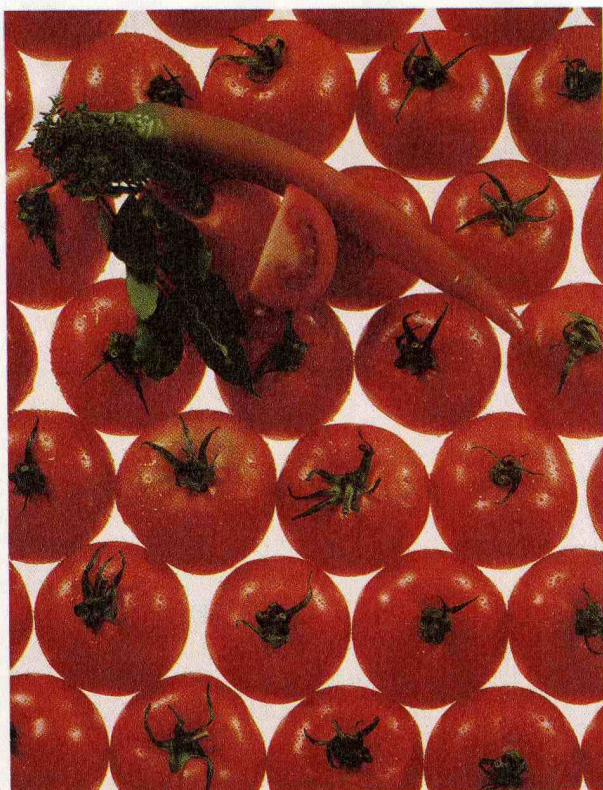


PIZZAS

Dates

et





- | | |
|-----|-------------------------|
| ✂ | préparation très simple |
| ✂✂ | préparation facile |
| ✂✂✂ | préparation élaborée |
| ○ | peu coûteuse |
| ○○ | raisonnable |
| ○○○ | chère |

La pizza, produit typiquement méditerranéen existe depuis des milliers d'années.

Originnaire de la région de Naples, la pizza s'est rapidement répandue dans toute l'Italie, jusqu'à en devenir le mets incontournable.

Sa composition de base est immuable : une pâte faite d'eau, de farine et de levure, des tomates et une garniture au choix. La réussite de vos pizzas dépendra de la qualité de ces éléments de base.

Vous pourrez réaliser des pizzas individuelles ou pour plusieurs personnes, surveillez simplement l'épaisseur de la pâte : trop épaisse, elle risque d'être brûlée à l'extérieur et peu cuite à l'intérieur ; trop fine, elle sécherait rapidement.

Vous pouvez réaliser vos pizzas en respectant les appellations classiques ou en créer de nouvelles en combinant les ingrédients à votre disposition au gré de votre imagination.

Ditalis, cannellonis, cappelletis, bucatinis, macaronis, rigatonis, spaghetti, les pâtes se chantent, l'éventail est immense et s'élargit grâce à l'imagination des fabricants.

Leurs formes variées permettent de retenir une sauce, de la faire glisser, de recueillir une farce, un morceau de légume ou de viande, d'absorber un coulis ou une crème.

les PIZZAS



Concassée de tomates fraîches



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 30 mn.
Pour 5 dl environ.

1 kg de tomates rondes / 50 g de beurre / 50 g d'échalote / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / Sel, poivre du moulin / 1 morceau de sucre.

Monder les tomates. Les couper en deux dans le sens de la largeur et les presser pour en extraire les pépins et le jus. Les concasser.

Eplucher et couper l'échalote en petits dés. La faire suer au beurre, ajouter la tomate, l'ail, le bouquet garni, le sel, le sucre et le poivre. Couvrir d'un papier sulfurisé et cuire à petit feu pendant 30 à 40 minutes.

Coulis de tomate



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 30 mn.
Pour 8 dl environ.

1 kg de tomates / 100 g de concentré de tomate / Sel, poivre du moulin / 1 morceau de sucre.

Après avoir mondé les tomates, les passer au moulin à légumes ou au mixer. Assaisonner de sel, de poivre et de sucre. Ajouter la tomate concentrée. Cuire à petit feu environ 30 minutes.

REMARQUE

Choix des tomates : elles seront d'un rouge bien vif. Il faut les choisir mûres. La variété à privilégier dans la mesure du possible sera la Roma. Celle-ci se trouve sur le marché pendant la période estivale, de juin à septembre environ.

Pâte levée pour pizza



Prép. : 30 mn. Repos : 40 mn.
Pour 300 g environ.

12 g de levure de boulanger / 4 cuil. à soupe de lait / 200 g de farine / 1/2 cuil. à café de sel / 1 œuf / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Délayer la levure dans le lait tiède. Ajouter un peu de farine et laisser lever 10 minutes dans un endroit tiède.

Incorporer ensuite l'œuf battu et l'huile.

Tamiser la farine et le sel. Faire une fontaine au centre et y verser la préparation précédente. Mélanger rapidement, en ajoutant au besoin un peu de farine, pour obtenir une pâte souple (elle doit se détacher du bol).

Pétrir vigoureusement. Remettre dans le bol. Couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Pâte aux œufs



Prép. : 15 mn. Repos : 1 h.
Pour 400 g environ.

250 g de farine / 2 œufs / 35 g de beurre / 3 cl d'eau tiède / 15 g de levure de boulanger / 3 cl de lait / Sel.

Délayer la levure dans l'eau tiède.

Faire une fontaine avec la farine, y verser les œufs battus, le beurre ramolli, le sel et la levure délayés. Mélanger le tout et ajouter un peu de lait si nécessaire pour obtenir une pâte souple. Travailler la pâte ainsi obtenue pendant une dizaine de minutes.

La réserver dans un saladier fariné et laisser reposer 1 heure en couvrant d'un linge. La pâte doit doubler de volume.

Pâte à pizza



Prép. : 20 mn. Repos : 40 mn.
Pour 400 g environ.

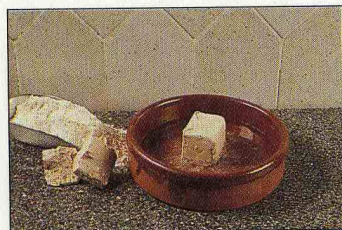
250 g de farine / 1/2 dl d'huile d'olive / 1 dl d'eau tiède / 1 pincée de sel fin / 20 g de levure de boulanger.

Délayer la levure dans l'eau tiède. Ajouter 1 cuillerée de farine. Laisser lever 10 minutes dans un endroit tiède.

Verser la farine avec le sel dans un saladier, faire une fontaine au centre. Y mettre le levain et l'huile. Bien mélanger le tout. Travailler la pâte en l'étirant et en l'abattant pendant une dizaine de minutes. Lorsqu'elle est devenue bien souple, la laisser reposer dans un saladier fariné couvert d'un linge et placé dans une ambiance tempérée. Elle doit doubler de volume.

L'abaisser sur 1/2 cm d'épaisseur. Garnir une tourtière ou la déposer sur une tôle.

On peut utiliser indifféremment l'une des 3 recettes de pâte à pizza.



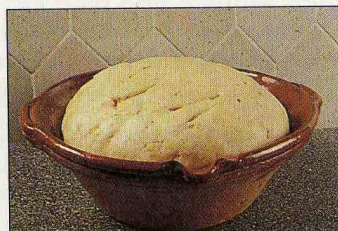
Délayer la levure dans l'eau. Ajouter un peu de farine.



Mélanger le levain obtenu avec le reste des ingrédients.



Travailler la pâte vigoureusement.

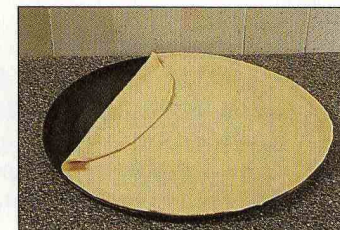


La laisser reposer. Elle doit doubler de volume.

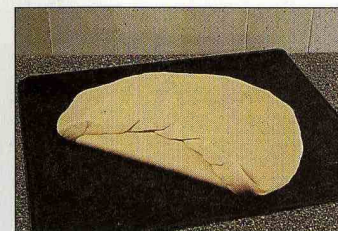
Préparation de la pizza



Étaler la boule de pâte.



En garnir une tourtière



ou placer l'abaisse sur une plaque et former un rebord.



Passer un peu d'huile d'olive au pinceau.



Répartir la tomate puis la garniture.



Pizza de base



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 500 g de tomates / 150 g de mozzarella / Marjolaine / 5 cl d'huile d'olive.

Étendre la pâte en forme de disque d'1/2 cm d'épaisseur. Passer un peu d'huile. Couvrir avec des rondelles de tomates.

Saupoudrer de marjolaine et parsemer de mozzarella en petits morceaux. Arroser d'huile.

Faire cuire 20 minutes à four chaud, 180 °C (th. 6).

Pizza à la romaine



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 300 g de tomates mondées / 5 fines tranches de mozzarella / 12 filets d'anchois à l'huile / 5 cl d'huile d'olive / Origan.

Abaissier la pâte. La badigeonner d'huile. La poser sur une tôle. Disposer les tomates coupées en rondelles, les filets d'anchois et les morceaux de mozzarella. Saupoudrer d'origan.

Cuire au four déjà chaud, 200 °C (th. 6-7), pendant une vingtaine de minutes.

L'origan, également appelée marjolaine, est un condiment incontournable de la cuisine italienne.

REMARQUE

On peut, en suivant les mêmes recettes, réaliser des pizzas rondes ou rectangulaires, pour plusieurs ou individuelles, mais aussi des petites pièces pour l'apéritif. A vous de varier les formes et les tailles au gré de vos envies.

Pizza arlésienne



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 1 aubergine / 1 dl d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / Quelques branches de persil / 150 g d'oignons / 120 g de gruyère râpé / 4 tomates fraîches / 40 g de câpres / Sel, poivre.

Eplucher et émincer l'aubergine. La faire sauter à l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajouter l'ail et le persil hachés. Assaisonner.

Émincer les tomates fraîches.

Étaler la pâte, la disposer sur une tourtière. Napper le fond de coulis de tomate, puis disposer en intercalant les tranches d'aubergines et les tranches de tomates. Répartir les oignons émincés. Saupoudrer de gruyère râpé, ajouter quelques câpres.

Cuire à four chaud à 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.



Pizza catanèse



Prép. : 30 mn. Repos : 1 h.

Cuiss. : 20 mn. - 4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 1 aubergine / 6 tomates / 1 petit piment / 150 g de fromage aziaco / 1 dl d'huile d'olive / 3 feuilles de sauge / 3 feuilles de basilic / Sel.

Emincer la sauge et le basilic. Les mettre à macérer dans l'huile d'olive. Couper l'aubergine en petits cubes. Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger 1 heure.

Peler, épépiner, couper les tomates en cubes et les saler. Emincer le piment.

Eponger les dés d'aubergines et les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile.

Etendre la pâte. La badigeonner avec l'huile aromatisée, la saupoudrer avec du fromage râpé. Garnir avec l'aubergine et les tomates, couvrir avec le reste d'aziaco et arroser avec l'huile d'olive.

Faire cuire 20 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

Pizza marguerite



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.

4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 300 g de tomates / 5 fines tranches de mozzarella / 2 oignons / 1 pincée d'origan / 3 cuil. d'huile d'olive / Sel.

Etendre la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur.

Badigeonner d'huile. Disposer les tomates pelées, épépinées et coupées en rondelles. Saler. Poser les oignons coupés en lamelles et les tranches de mozzarella. Arroser avec l'huile. Saupoudrer d'origan et cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), une vingtaine de minutes.





Pizza napolitaine I



Prép. : 25 mn. - Repos : 30 mn.
Cuiss. : 45 mn. - 4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 2 oignons / 2 cuil. d'huile d'olive / 500 g de tomates / 2 gousses d'ail / Thym / Sel, poivre / 100 g de gruyère en lamelles / Filet d'anchois à l'huile / Olives noires.

Abaissier la pâte. En garnir une tôle et l'enduire d'huile avec un pinceau. Laisser lever pendant 1/2 heure.

Peler, épépiner et couper les tomates. Emincer les oignons. Les faire blondir dans l'huile, ajouter les tomates, l'ail haché et les épices. Laisser cuire 15 minutes à découvert.

Verser la préparation sur la pâte. Couvrir de fines lamelles de fromage. Garnir d'anchois et d'olives dénoyautées. Arroser d'un filet d'huile.

Faire cuire 30 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

Pizza napolitaine II



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 45 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 anchois au sel / 500 g de tomates / 2 gousses d'ail / Un peu de marjolaine / 1 dl d'huile d'olive / Sel, poivre / 125 g de mozzarella.

Couper et épépiner les tomates. Les faire fondre à feu vif, en remuant avec 1 cuillerée d'huile d'olive et l'ail épluché et haché. Assaisonner légèrement.

Dessaler les anchois sous l'eau courante sans les briser.

Aplatir la pâte au rouleau en formant un disque. Le disposer sur une tôle farinée, en laissant un bourrelet tout autour.

Y disposer la garniture puis les anchois. Poivrer, saupoudrer de marjolaine et de mozzarella émietlée. Arroser avec un peu d'huile d'olive.

Cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), 30 minutes.

Pizza niçoise



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 1 h.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 1 kg de tomates / 2 gousses d'ail / 1 oignon / 1 poivron vert / 4 cuil. d'huile d'olive / 150 g d'olives noires / 150 g de parmesan / Thym / Laurier / Sel, poivre.

Peler et épépiner les tomates et le poivron. Les couper en morceaux, ainsi que l'oignon et l'ail. Faire fondre le tout dans l'huile. Ajouter le thym, le laurier. Saler, poivrer et laisser cuire 30 minutes en remuant.

Abaisser la pâte. La poser sur une tôle. Y étaler la sauce. Disposer le parmesan en lamelles et les olives. Faire cuire au four à 200 °C (th. 6-7), 30 minutes.



Pizza sicilienne



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 anchois à l'huile / 300 g d'oignons / 400 g de coulis de tomate (p. 6) / 3 tomates / 100 g de parmesan râpé / 5 dl d'huile d'olive.

Abaisser la pâte. En foncer une tourtière. Piquer les anchois coupés en morceaux dans la pâte. Tartiner avec le coulis de tomate, parsemer d'oignons hachés. Couvrir avec des rondelles de tomates légèrement salées et du parmesan râpé. Arroser avec l'huile.

Faire cuire 30 minutes à four chaud, 180 °C (th. 6).



Pizza aux artichauts



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 500 g de tomates / 2 artichauts / 100 g de parmesan / 5 cl d'huile d'olive / Le jus d'1 citron / Herbes de Provence / Sel, poivre.

Abaisser la pâte. La poser sur une plaque. Y répartir les tomates mondées et coupées en rondelles, les fonds d'artichaut parés, citronnés et émincés. Saler, poivrer, parsemer de fromage râpé. Arroser d'huile. Saupoudrer d'herbes de Provence.

Cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), pendant une vingtaine de minutes.

Pizza aux feuilles de basilic



Prép. : 30 mn. Repos : 1 nuit + 30 mn.
Cuiss. : 30 mn. - 4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 300 g de mozzarella / 400 g de tomates / 50 g de parmesan / 4 cuil. à soupe d'huile d'olive / Sel, poivre / 10 feuilles de basilic.

Faire macérer les feuilles de basilic dans l'huile d'olive pendant 1 nuit.

Abaisser la pâte et la poser sur une tôle.

Peler, épépiner et écraser les tomates. Les répartir sur la pâte. Ranger les rondelles de mozzarella. Assaisonner et saupoudrer de parmesan râpé, arroser avec un peu d'huile et laisser reposer 1/2 heure, couvert d'une feuille d'aluminium.

Faire cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), pendant 30 minutes. 10 minutes avant la fin de cuisson, disposer les feuilles de basilic égouttées sur la pizza.



Pizza aux oignons



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 700 g d'oignons / 6 tomates / 50 g de beurre / 3 cuil. à soupe de crème d'anchois / 20 olives vertes / 1 dl d'huile d'olive / 6 petites lamelles de mozzarella / Sel.

Eplucher et hacher les oignons. Les faire revenir dans le beurre. Laisser refroidir.

Couper les tomates en tranches, les saler.

Etendre la pâte, la poser sur une plaque de four. La badigeonner d'huile. Couvrir avec la crème d'anchois, répartir les oignons dorés, les rondelles de tomates, les olives et le fromage.

Arroser d'un peu d'huile. Faire cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), 30 minutes.



Pizza aux oignons et aux œufs



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 5 oignons / 50 g de beurre / 4 œufs / 3 cuil. à soupe de crème fraîche / 50 g de fromage aziaco / Sel, poivre / Quelques olives noires.

Faire revenir légèrement les oignons émincés dans le beurre. Laisser refroidir.

Battre les œufs avec la crème et le fromage râpé.

Abaisser la pâte. Y répartir les oignons, assaisonner, garnir avec la crème puis avec les olives.

Faire cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), 20 minutes.



Pizza aux champignons



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 1 h 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 400 g de champignons de Paris / 250 g de concassée de tomates (p. 6) / Sel, poivre / 5 cl d'huile / 1 citron / 100 g de parmesan râpé / 12 olives noires.

Gratter le pied des champignons, les laver et les émincer. Les arroser du jus du citron.

Abaisser la pâte. La déposer sur une tôle et la badigeonner d'huile. Répartir la tomate. Répartir les champignons et les olives, saler, poivrer, saupoudrer de fromage et arroser d'huile. Faire cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), 20 minutes.

Pizza forestière



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h 5 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p.8) / 200 g de champignons (suivant récolte) / 4 tomates / 1 oignon / 5 cuil. à soupe d'huile d'olive / 25 g de beurre / 1 gousse d'ail / 1 bouquet garni / 50 g de fromage aziaco / Sel, poivre.

Étaler la pâte en forme de disque. En fonder un moule.

Peler et épépiner les tomates. Les écraser, les faire fondre dans 2 cuillerées d'huile avec l'oignon et l'ail hachés, le bouquet garni, du sel et du poivre. Laisser mijoter 3/4 d'heure environ. Oter le bouquet garni, puis passer les tomates à la moulinette.

Huiler la pâte, y répartir la préparation. Disposer les champignons émincés et sautés au beurre, saupoudrer de fromage râpé. Arroser d'un peu d'huile d'olive, puis enfourner à four chaud, 200 °C (th. 6-7) pendant 20 minutes.



Pizza aux œufs



Prép. : 35 mn. Cuiss. : 25 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 anchois salés / 300 g de mozzarella / 200 g de tomates / 1 cuil. à café de marjolaine / 6 œufs / 5 cl d'huile / Sel.

Dessaler les anchois à l'eau froide. Oter les arêtes. Couper la mozzarella en lamelles et les tomates mondées en rondelles.

Abaissier la pâte et la badigeonner d'huile. Répartir le fromage en petits morceaux, les tomates et les anchois. Saupoudrer de marjolaine et d'un peu de sel. Arroser d'huile et cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 minutes.

Casser les œufs sur la pizza et remettre au four 5 minutes pour cuire le blanc d'œuf.

Pizza à l'œil de bœuf



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 300 g de tomates pelées / 4 œufs / 100 g de mozzarella en fines lamelles / 2 cl d'huile d'olive.

Diviser la pâte en 4 portions. Les abaisser. Passer un peu d'huile.

Garnir de tranches de tomates et de mozzarella. Casser 1 œuf au centre de chaque disque de pâte. Arroser d'huile et saler.

Poser les pizzas sur une plaque et les cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), une vingtaine de minutes.



Pizza aux fruits de mer



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 35 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 25 cl de concassée de tomates (p. 6) / 1/2 l de moules / 100 g de crevettes / 10 olives noires / 100 g de mozzarella / Herbes de Provence / 5 cl de vin blanc / 5 cl d'huile d'olive.

Abaissier la pâte et former un disque. Le poser sur une tôle et le badigeonner d'huile.

Faire ouvrir les moules sur feu vif avec le vin blanc. Les retirer des coquilles. Décortiquer les crevettes.

Etendre la concassée de tomates sur la pâte. Répartir les moules, les crevettes, les olives et de fines parcelles de mozzarella. Saupoudrer d'herbes de Provence et arroser d'huile.

Faire cuire 30 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

Pizza marinière



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 300 g de tomates / 30 moules / 1 dl de vin blanc / 1 échalote / Quelques brins de persil / 5 cl d'huile d'olive / Sel.

Faire ouvrir les moules avec le vin, l'échalote et le persil hachés. Les décoquiller.

Abaissier la pâte. Huiler. Répartir les tomates mondées coupées en rondelles et les moules. Saler légèrement.

Mettre la pizza sur une tôle. Cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), une vingtaine de minutes.

Pizza aux crevettes



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 16 crevettes bouquet / 160 g de crevettes grises / 160 g de crevettes roses / 120 g de mozzarella / 1 cuil. à soupe de fines herbes / 1 dl de crème / 32 olives noires / Origan.

Décortiquer les crevettes grises et les crevettes roses. Mélanger ces dernières avec la crème et les fines herbes.

Étaler la pâte et la disposer sur une tourtière. Répartir le coulis de tomate au fond, les crevettes grises et roses, puis les crevettes bouquet. Ajouter la mozzarella en dés et les olives noires.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.

Saupoudrer d'origan au moment de servir.



Pizza aux moules



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 1 kg de moules / 1 dl de crème / 120 g de mozzarella / 1 échalote / 5 cl de vin blanc / Quelques branches de persil / Curry.

Nettoyer, gratter les moules puis les laver à grande eau. Les cuire avec l'échalote ciselée, le persil haché, le vin blanc et le curry. Décortiquer les moules après cuisson.

Faire réduire le jus de cuisson et ajouter la crème. La sauce doit être épaisse. Y verser les moules.

Étaler la pâte et la disposer sur une tourtière. Napper le fond de coulis de tomate, puis répartir les moules. Ajouter quelques dés de mozzarella.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.

Saupoudrer de persil haché au moment de servir.



Pizza au thon et aux artichauts



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 35 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 tomates / 2 oignons / 6 fonds d'artichaut cuits / Persil / Thym / Laurier / 1 grande boîte de thon à l'huile / 3 cuil. d'huile d'olive / 6 fines tranches de mozzarella / 2 cuil. de câpres / 1 pincée de marjolaine / Sel, poivre.

Peler et hacher les oignons. Les faire rissoler dans 2 cuillerées d'huile. Ajouter les tomates coupées en quartiers, les aromates et laisser cuire jusqu'à réduction du jus des tomates. Passer au moulin à légumes.

Ecraser le thon. Couper les fonds d'artichaut en tranches.

Abaisser la pâte en rond et la déposer sur une plaque à pâtisserie. Répartir la tomate.

Disposer les miettes de thon, les câpres et les morceaux d'artichaut en formant des cercles. Saupoudrer de marjolaine. Garnir avec les tranches de fromage. Arroser avec le reste d'huile d'olive mélangée à celle de la boîte de thon.

Cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.



Pizza américaine



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 1 dl d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 1 échalote / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 300 g de maigre de bœuf haché / 180 g de champignons / 120 g de mozzarella / 16 olives noires / Quelques branches de persil / Sel, poivre.

Faire revenir vivement le maigre de bœuf dans de l'huile d'olive avec l'assaisonnement, l'ail et l'échalote hachés.

Nettoyer et émincer les champignons. Les cuire vivement dans de l'huile d'olive.

Étaler la pâte et la disposer sur une tourtière. Garnir de coulis de tomate, de maigre de bœuf et de champignons. Saupoudrer l'ensemble avec la mozzarella taillée en petits dés et quelques olives noires.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8) pendant 15 à 20 minutes.

Parsemer de persil haché dès la sortie du four.



Pizza azuro



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 tomates / 3 oignons moyens / 12 olives farcies / 6 tranches de bacon / 10 tranches de salami / 50 g de parmesan râpé / Herbes de Provence / 5 cl d'huile d'olive / Sel, poivre.

Monder les tomates. Les détailler en rondelles et enlever les graines.

Eplucher et émincer les oignons. Couper les olives en rondelles.

Abaisser la pâte et la poser sur une plaque. Garnir avec les rondelles de tomates. Saler. Répartir les différents éléments. Poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence et de parmesan. Arroser d'huile.

Faire cuire 20 minutes au four à 200 °C (th. 6-7).



Pizza aux cervelas



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 tomates / 3 cervelas / 1 poivron vert / 5 cl d'huile d'olive / 12 olives farcies / 100 g de parmesan râpé / Marjolaine / Sel.

Peler et épépiner les tomates. Les couper en rondelles et les saler.

Peler et couper les cervelas en rondelles.

Abaisser la pâte, la badigeonner d'huile, y répartir les rondelles de cervelas et couvrir avec la tomate. Décorer avec des lanières de poivron et les olives coupées en 2. Saupoudrer de marjolaine et de parmesan. Arroser d'un peu d'huile.

Faire cuire 20 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

Pizza au jambon



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 6 fines petites tranches de jambon cru / 2 gousses d'ail / Huile / Herbes de Provence / 500 g de tomates / 100 g de gruyère / Sel.

Abaisser la pâte pour former un disque. Le badigeonner d'un peu d'huile. Répartir les tomates pelées, épépinées et coupées en rondelles. Saler. Saupoudrer avec l'ail finement haché. Poser les tranches de jambon, les herbes de Provence et le gruyère râpé. Arroser d'un peu d'huile d'olive.

Faire cuire 20 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

Pizza au salami



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 100 g de mozzarella / 8 olives noires dénoyautées / 200 g de champignons / 2 tomates / 200 g de salami à l'ail / Origan / Sel / 2 cuil. de parmesan râpé / 1 cuil. de beurre / 2 cuil. d'huile.

Abaisser la pâte et en foncer une tourtière. Badigeonner la pâte avec un peu d'huile.

Couper le fromage en fines tranches et les olives en 2.

Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Les faire dorer dans un peu de beurre. Couper les tomates et le salami en rondelles.

Disposer le fromage sur la pâte, mettre les olives au milieu et répartir les autres ingrédients tout autour. Assaisonner avec sel et origan. Saupoudrer de parmesan.

Faire cuire 15 minutes au four à 200 °C (th. 6-7).



Pizza cantiniera



Prép. : 30 mn. Repos : 1 h 30 mn.

Cuiss. : 20 mn. - 4 pers.

400 g de pâte levée (p. 7) / 120 g de raisins noirs / 120 g d'oignons / 120 g de mozzarella / 120 g de poitrine fumée / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 16 olives vertes / Sel, poivre / Origan frais.

Eplucher, émincer et faire dégorger les oignons dans un peu de sel pendant 1 heure 30 minutes.

Tailler des lardons dans la poitrine fumée et les faire blondir. Eplucher et épépiner les raisins.

Etaler la pâte, la disposer sur une tourtière. Napper le fond de coulis de tomate, disposer dessus le raisin noir, l'oignon, la poitrine fumée, les tranches de mozzarella et quelques olives vertes.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.

Saupoudrer d'origan haché juste avant de servir.

Pizza capriciosa



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 35 mn.

4 pers.

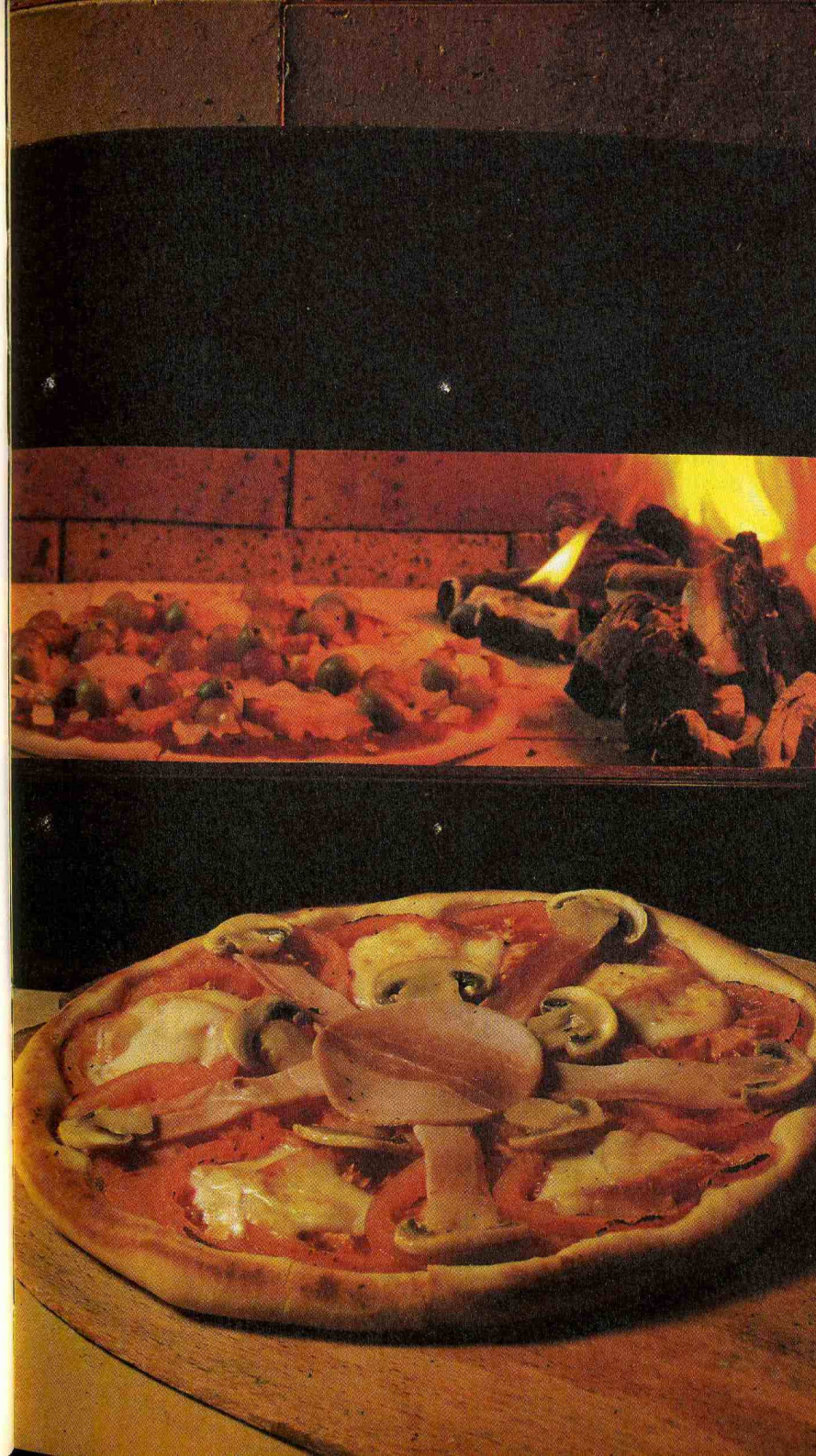
400 g de pâte à pizza (p. 8) / 2 cl d'huile d'olive / 300 g de tomates / 400 g de jambon cuit coupé en tranches fines / 4 fines tranches de mozzarella / 300 g de champignons / 1 gousse d'ail / 1 verre de vin blanc / Sel.

Abaisser la pâte et la disposer sur une plaque.

Faire cuire les champignons émincés avec 1 cuillerée d'huile, la gousse d'ail et le vin blanc pendant 15 minutes. Saler.

Passer un peu d'huile sur la pâte. Disposer les tomates mondées et coupées en rondelles, les lamelles de jambon, les champignons et la mozzarella. Saler.

Cuire au four à 200 °C (th. 6-7), une vingtaine de minutes.



Pizza des 4 saisons



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 40 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 5 tomates / 200 g de champignons / 10 olives noires / 10 olives vertes / 4 filets d'anchois / 1 artichaut / 6 rondelles de salami / Le jus d'1 citron / 1 dl d'huile d'olive / Herbes de Provence / 100 g de parmesan râpé / 1 gousse d'ail / Sel.

Effeuilier l'artichaut. Couper le fond en très fines lamelles et les arroser avec le jus de citron.

Nettoyer et faire cuire les champignons émincés avec 1 cuillerée d'huile et la gousse d'ail hachée pendant 15 minutes. Saler.

Passer les tomates au moulin. Si la purée obtenue est trop liquide, la faire réduire quelques instants sur le feu.

Abaisser la pâte et la disposer sur une tôle huilée. La badigeonner d'huile. Etaler la purée de tomates tiédie.

Garnir un quart de la pizza avec les champignons, un autre avec le salami et les olives vertes, le troisième avec l'artichaut, puis le dernier avec les filets d'anchois et les olives noires. Saupoudrer de parmesan, d'herbes de Provence et arroser d'un peu d'huile.

Cuire au four à 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.



Pizza descart



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de concassée de tomates (p. 6) / 4 fonds d'artichaut au naturel / 160 g d'escalope de volaille / 120 g de mozzarella / 16 olives noires / 1 dl d'huile d'olive / Quelques brins de ciboulette et de persil / 1 gousse d'ail.

Egoutter les fonds d'artichaut, les émincer puis les faire sauter vivement à l'huile d'olive.

Détailler l'escalope de volaille en dés. Les faire sauter à l'huile à leur tour. Les assaisonner, ajouter l'ail et le persil hachés. Réserver.

Etaler la pâte, la disposer sur une tourtière. Napper le fond de tomates concassées, disposer les cœurs d'artichaut et les dés de volaille, garnir de quelques olives noires et de tranches de mozzarella.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.

Saupoudrer de ciboulette hachée au moment de servir.

Pizza palermitaine



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de coulis de tomate (p.6) / 120 g de lardons / 50 g de beurre / 300 g d'épinards / 120 g d'oignons / 120 g de mozzarella / 1/2 botte de ciboulette / 40 g de câpres.

Trier les épinards, les laver puis les faire cuire avec le beurre.

Eplucher et émincer les oignons.

Étaler la pâte, la disposer sur une tourtière et napper le fond de coulis de tomate. Répartir les épinards, les oignons, les lardons, les dés de mozzarella et les câpres.

Cuire à four chaud, 220 °C (th. 7-8), pendant 15 à 20 minutes.

Saupoudrer de ciboulette ciselée au moment de servir.

Pizza paysanne



Prép. : 35 mn. Cuiss. : 50 mn.
4 pers.

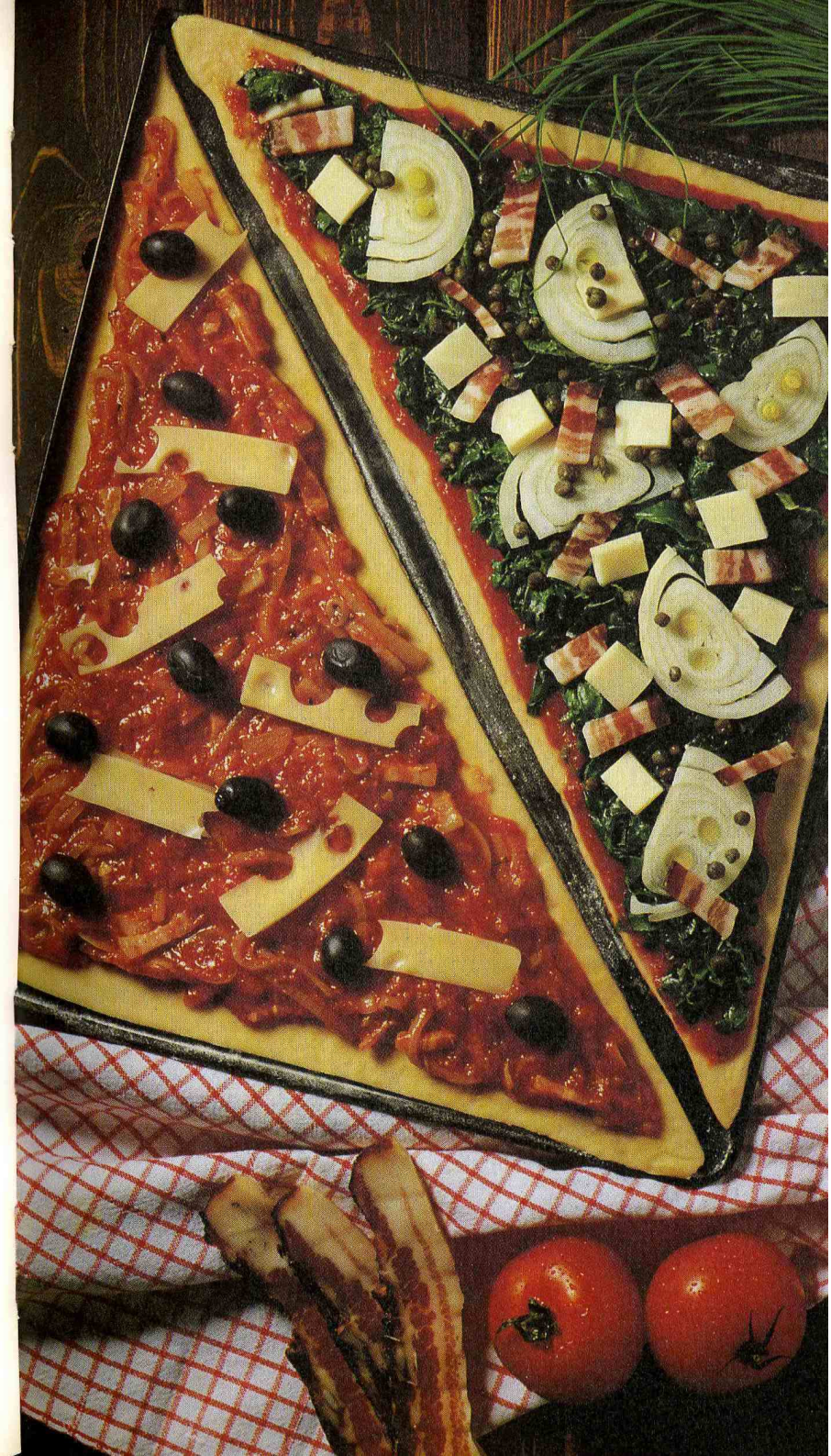
400 g de pâte à pizza (p. 8) / 2 cuil. d'huile d'olive / 2 oignons / 80 g de lard / 400 g de concassée de tomates (p. 6) / 120 g de gruyère / 12 olives / 2 œufs / 1 dl de lait / Sel, poivre.

Abaisser la pâte et en garnir une tourtière. Faire revenir dans l'huile les oignons pelés et émincés avec le lard coupé menu. Mouiller avec 1 verre d'eau et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter la tomate. Saler, poivrer et prolonger la cuisson à petit feu 20 minutes, pour faire épaissir la préparation.

Verser sur la pâte. Couvrir avec la moitié du gruyère en lamelles. Répartir les olives. Napper avec les œufs battus dans le lait et légèrement salés. Saupoudrer avec le reste de fromage râpé.

Cuire à four très chaud, 240 °C (th. 8), pendant 20 minutes.





Pizza royale



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 35 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 500 g de tomates / 200 g de talon de jambon / 2 artichauts / Le jus d'1 citron / 2 cuil. d'huile d'olive / Sel, poivre / Origan / 100 g de parmesan râpé / 12 olives noires.

Arracher les feuilles des artichauts et le foin. Couper les fonds en lamelles et les mettre immédiatement dans le jus de citron pour qu'ils restent blancs. Monder et couper les tomates en rondelles. Les saler. Couper le jambon en fines lamelles.

Abaisser la pâte et la badigeonner d'huile avec un pinceau. Y disposer successivement les tomates, le jambon, les tranches d'artichaut.

Répartir les olives. Saupoudrer de poivre, d'origan et de parmesan râpé.

Faire cuire 35 minutes au four à 200 °C (th. 6-7).

Pizza tarentella



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

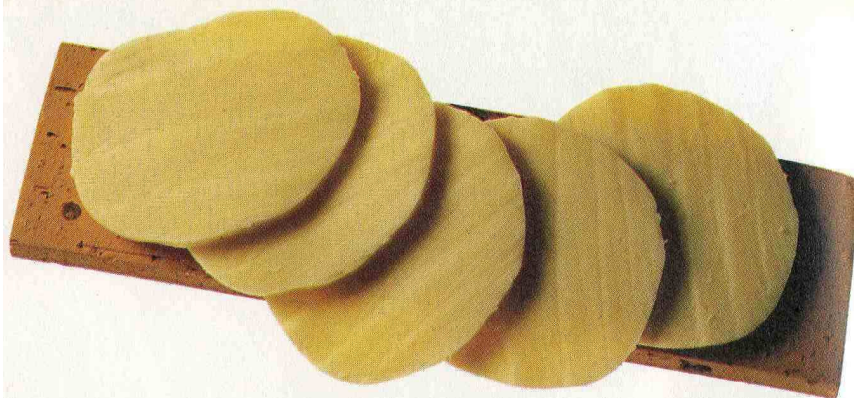
400 g de pâte à pizza (p. 8) / 18 petites saucisses cocktail / 200 g de viande cuite hachée / 400 g de concassée de tomates (p. 6) / 100 g de parmesan râpé / 3 cuil. d'huile d'olive / 100 g d'olives.

Abaisser la pâte et la poser sur une tôle à pâtisserie. La badigeonner avec de l'huile.

Y répartir la viande, napper avec la concassée de tomates, répartir les saucisses et les olives. Saupoudrer de parmesan. Arroser avec l'huile.

Cuire à four chaud, 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.

On peut remplacer la viande cuite par de la chair à saucisse que l'on fait revenir dans un peu d'huile.



Pizza aux 4 fromages



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 15 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 200 g de mozzarella / 200 g de gorgonzola / 200 g de taleggio / 200 g de caciotta / 3 cl d'huile d'olive.

**Abaissier la pâte et la poser sur une tôle.
Répartir les fromages en lamelles sur la pâte et les badigeonner d'huile.**

Cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 15 minutes.

Pizza au fromage frais



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 30 mn.
4 pers.

400 g de pâte levée (p. 7) / 300 g de fromage blanc / Quelques fines herbes : persil, cerfeuil ciboulette / Sel, poivre / 2 échalotes / 25 g de beurre / 25 g de farine / 1 dl de lait / 3 œufs.

Hacher les fines herbes et les échalotes épluchées.

Faire un roux blond avec le beurre et la farine et mouiller avec le lait. Laisser épaissir en remuant. Hors du feu, ajouter les œufs battus puis le fromage blanc, les herbes et les échalotes. Saler, poivrer.

Abaissier la pâte. La poser sur une tôle. Répartir l'appareil à la surface. Cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 20 minutes.



Party pizza



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 20 mn.
10 pers.

1 kg de pâte à pizza (p. 8) / 5 cl d'huile / 50 cl de concassée de tomates (p. 6) / Sel / Origan / 20 filets d'anchois / 350 g de crevettes roses / 100 g de petits pois cuits / 150 g de champignons / 1 petit bocal d'olives farcies aux poivrons / 300 g de fromage râpé / 2 tomates.

Abaissier la pâte en rectangle. Fariner les bords. La disposer sur la plaque du four.

Badigeonner la pâte avec un peu d'huile. Répartir la concassée de tomates. Assaisonner avec sel et origan.

Disposer les filets d'anchois en croix sur la pizza. Répartir entre les losanges ainsi formés les champignons en lamelles, les tomates en rondelles, les olives, les crevettes roses et les petits pois. Saupoudrer abondamment de fromage râpé.

Faire cuire 20 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).



Pizza géante



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 20 mn.
10 pers.

1 kg de pâte à pizza (p. 8) / 500 g de coulis de tomate (p. 6) / Origan / Tabasco / 12 lamelles de mozzarella de 2 cm de large / 2 boîtes de filets d'anchois / 2 tomates / 10 tranches de jambon fumé / 150 g de champignons / 1 petit bocal de moules au naturel / 250 g de crevettes roses décortiquées / 12 olives / 300 g de fromage râpé / 1 filet d'huile d'olive.

Abaissier la pâte en rectangle. En remonter les bords avec les doigts. La disposer sur la plaque du four. La badigeonner au pinceau avec un peu d'huile et y étaler la purée de tomates. Saupoudrer d'origan.

Disposer les tranches de fromage en longueur et dans l'autre sens, les filets d'anchois, de façon à former des carrés. Les remplir avec des tranches de jambon, des rondelles de tomate, des lamelles de champignons, des moules et des crevettes. Ajouter quelques gouttes de Tabasco, saupoudrer de fromage et garnir avec les olives.

Faire cuire au four à 200 °C (th. 6-7), pendant 20 minutes.

Calzone à l'uovo



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

400 g de pâte à pizza (p. 8) / 350 g de coulis de tomate (p. 6) / 2 œufs / 120 g de lardons / 120 g de jambon / 8 olives noires.

Tailler le jambon en julienne.

Étaler la pâte puis la disposer sur une tourtière. Napper la moitié de la pâte avec le coulis de tomate, disposer les lardons, le jambon et les olives.

Casser les œufs sur la garniture, rabattre la pâte non garnie sur la garniture, bien appuyer sur les bords pour les souder.

Cuire à four chaud, 210 °C (th. 7), pendant 20 minutes.

REMARQUE

On peut réaliser autant de calzones que de recettes de pizzas figurant dans l'ouvrage. Les garnitures restent inchangées, seules la technique et la présentation varient.



Pissaladière



Prép. : 25 mn. Repos : 1 h.
Cuiss. : 45 mn. - 6 pers.

700 g de pâte à pizza (p. 8) / 2 cuil. de farine / 7 cl d'huile d'olive / 1 kg d'oignons / 30 filets d'anchois / 40 olives noires / Sel, poivre.

Pétrir la pâte en lui faisant absorber 3 cuillerées d'huile. La laisser reposer en boule 1 heure.

Eplucher et émincer les oignons. Les faire cuire dans 3 cuillerées d'huile jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Saler et poivrer.

Abaissier la pâte et en garnir une tourtière farinée. Disposer les filets d'anchois. Recouvrir avec les oignons.

Ramasser les chutes de pâte. Les rassembler et les abaisser. Y découper des bandes et les disposer en croisillons sur la tarte. Garnir chaque losange d'une olive. Arroser avec le reste d'huile.

Faire cuire 25 minutes à four chaud, 200 °C (th. 6-7).

les Pâtes



Vinaigrette



Prép. : 5 mn.
Pour 15 cl.

5 cl de vinaigre / 1 pincée de sel / 3 tours de moulin à poivre / 1 dl d'huile.

Dissoudre l'assaisonnement dans le vinaigre. Ajouter l'huile en remuant.

Pour une vinaigrette moutardée, ajouter 1 cuillerée à soupe de moutarde. On peut aussi ajouter 1/2 oignon haché très fin, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillerée d'herbes hachées (persil, cerfeuil, ciboulette), remplacer l'huile d'arachide par une autre huile parfumée (olive, noix, noisette) ou moitié arachide et moitié huile parfumée.

Mayonnaise



Prép. : 10 mn.
Pour 4 dl.

2 jaunes d'œufs / 1/4 l d'huile d'arachide / 1 cuil. à café de moutarde / 2 cl de vinaigre ou de jus de citron / Sel, poivre.

Dans un saladier de bonne taille, mélanger la moutarde, les jaunes, le sel, le poivre. Ajouter l'huile en filet jusqu'à complète absorption. Détendre avec le vinaigre.

Sauce Béchamel



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 15 à 20 mn.
Pour 3,5 dl.

1/4 l de lait / 40 g de beurre / 30 g de farine / Sel, poivre / Muscade.

Porter le lait assaisonné à ébullition.

Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la farine. Mélanger. Cuire quelques minutes en remuant, à feu doux, sans laisser prendre couleur. Laisser un peu refroidir.

Verser la moitié du lait bouillant en plusieurs fois et en remuant vigoureusement. Remettre dans la casserole. Cuire 10 minutes à feu doux en remuant régulièrement.

Passer au chinois dans une casserole propre.

Si vous souhaitez ne pas l'utiliser immédiatement, beurrez la surface avec le reste de beurre pour éviter la formation d'une pellicule.

Sauce aux anchois



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 10 mn.
Pour 3 dl environ.

6 anchois salés / 30 g de beurre / 25 cl d'huile d'olive / 2 petites tomates.

Nettoyer et rincer les anchois. Les émincer. Les placer dans une petite casserole avec l'huile. Faire chauffer. Ajouter les tomates pelées, épépinées et coupées en minces rondelles. Laisser cuire 5 minutes, ajouter le beurre et servir.

Sauce tomate au thon



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 50 mn.
Pour 3 dl environ.

50 g de thon en boîte / 50 g de concentré de tomate / 40 g d'huile d'olive / 1 gousse d'ail / 1 cuil. de persil haché.

Verser dans une casserole l'huile, le persil, l'ail écrasé, le concentré dilué avec 2 verres d'eau. Laisser mijoter à feu doux 40 minutes.

Ajouter le thon émietté. Prolonger la cuisson 10 minutes.

Sauce tomate



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
Pour 7 dl environ.

1 kg de tomates / 1/2 carotte / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 bouquet garni : thym, laurier, persil / Sel, poivre / 1 morceau de sucre / 1 dl de bouillon ou de vin blanc / 15 g de farine / 15 g de beurre / Quelques branches de persil.

Peler et épépiner les tomates, les hacher. Faire revenir l'oignon finement haché dans l'huile chaude, ajouter les tomates, la demi-carotte, le sucre, le bouquet garni et l'ail. Saler et poivrer. Mouiller avec le vin ou le bouillon. Laisser mijoter 1 heure de façon à obtenir une purée assez épaisse.

Retirer les herbes et passer le tout au moulin à légumes.

Travailler le beurre et la farine. Les ajouter dans la sauce tomate. Faire épaissir quelques minutes en remuant sur feu doux. Saupoudrer avec le persil haché.

Pâte à nouilles



Prép. : 1 h. Cuiss. : 10 mn.
Repos : 30 mn. - Pour 800 g environ.

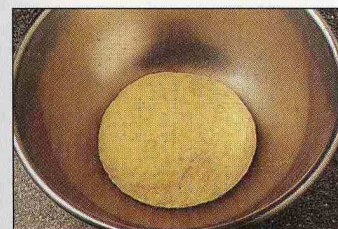
500 g de farine / 6 œufs / 10 g de sel.

Travailler la farine, le sel, les œufs. Bien pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse et ferme. Si la pâte est trop dure, on peut ajouter la valeur d'une demi-coquille d'œuf d'eau. Diviser la pâte en plusieurs boules et les laisser reposer dans un linge pendant 30 minutes.

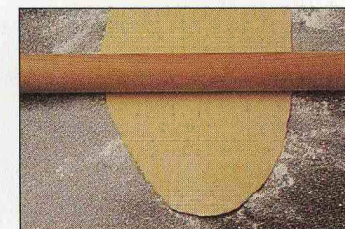
Sur une surface farinée, abaisser finement chaque boule. Rouler les abaisses de pâte sur elles-mêmes et les découper en lanières de 5 mm de large. Les éparpiller sur la table pour les laisser sécher.

Les faire cuire 5 à 10 minutes à l'eau bouillante salée.

Elles peuvent être servies simplement saupoudrées de croûtons frits dans le beurre.



Travailler les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.



Après 30 minutes de repos, abaisser la pâte très finement.



Rouler les bords des abaisses de pâte. Découper en fines lanières.



Passer la lame d'un couteau sous la pâte. Soulever, secouer et déposer sur un linge.

La cuisson des pâtes

250 g de pâtes (soit 50 g/personne)

2 l d'eau

4 cuil. à café de sel

1 filet d'huile.

Porter l'eau à ébullition avec le sel et l'huile.

Verser les pâtes en pluie dès que l'eau bout à gros bouillons. Rétablir l'ébullition le plus vite possible. Remuer doucement à plusieurs reprises. Ne pas couvrir. Goûter souvent, le temps de cuisson varie suivant la forme, la grosseur et la qualité des pâtes utilisées.

Les égoutter dès qu'elles sont cuites al dente.

Ne pas les rincer, elles doivent garder la saveur du blé dur. Ne pas les laisser tremper.

Si vous les servez nature, ajoutez un petit morceau de beurre.

Consommé

aux vermicelles



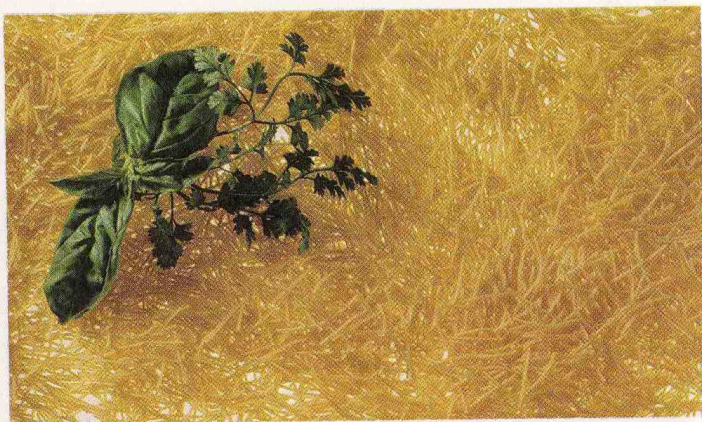
Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

70 g de vermicelles / 30 g de beurre / 1 l de bouillon /
Fines herbes au choix : cerfeuil, persil, ciboulette...

Faire fondre le beurre dans la casserole. Y jeter les vermicelles. Les laisser dorer sans cesser de remuer.

Ajouter le bouillon et laisser cuire 15 minutes.

Verser dans la soupière et saupoudrer de fines herbes hachées.



Crème d'oseille à la paysanne



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 35 mn.
6 pers.

1 grosse poignée d'oseille / 2 dl de crème fraîche /
1 œuf / Quelques branches de cerfeuil / 20 g de beurre /
100 g de vermicelles / Sel, poivre.

Faire fondre l'oseille hachée dans le beurre chaud. Mouiller avec 1,5 l d'eau. Porter à ébullition et ajouter les vermicelles. Saler, poivrer et laisser cuire 25 minutes.

Battre l'œuf et la crème dans la soupière, verser le potage, saupoudrer de cerfeuil haché et servir aussitôt.

Crème de tomates aux pâtes



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 15 mn.
6 pers.

500 g de tomates / 1 oignon / 150 g de petites pâtes /
50 g de beurre / 2 dl de crème fraîche / 75 g de gruyère /
1 pointe de poudre de girofle / Sel, poivre.

Monder les tomates. Emincer l'oignon épluché. Les faire fondre dans le beurre avec le girofle, le sel et le poivre.

Passer au moulin à légumes. Ajouter 1 litre d'eau. Porter à ébullition et verser les pâtes. Laisser cuire 10 minutes.

Verser la crème dans la soupière. Ajouter la soupe. Parsemer de gruyère râpé.



Minestrone



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 1 h 20 mn.
6 pers.

1 bol de haricots frais écosés / 1 petit cœur de céleri branche / 6 feuilles de chou / 2 pommes de terre / 3 carottes / 2 blancs de poireaux / 3 feuilles de blettes / 3 tomates / 3 gousses d'ail / 3 branches de persil / 3 branches de basilic / 150 g de petits coudes / 150 g de parmesan râpé / 3 cuil. d'huile d'olive / Sel, poivre.

Nettoyer, laver et hacher séparément les poireaux, le céleri, le chou, les pommes de terre, les carottes et les blettes. Faire étuver 10 minutes les haricots dans l'huile chaude, avec les carottes, les poireaux, les pommes de terre et le céleri.

Monder, épépiner et couper les tomates. Les ajouter aux autres légumes avec l'ail, le persil et le basilic émincés. Mouiller avec 2 l d'eau bouillante, saler, poivrer et laisser cuire 30 minutes. Ajouter le chou et les blettes. Prolonger la cuisson 30 minutes.

Ajouter les pâtes. Cuire encore 10 minutes. Dès qu'elles sont cuites, verser une moitié du parmesan et servir le reste en accompagnement.

Potage vert aux petites pâtes



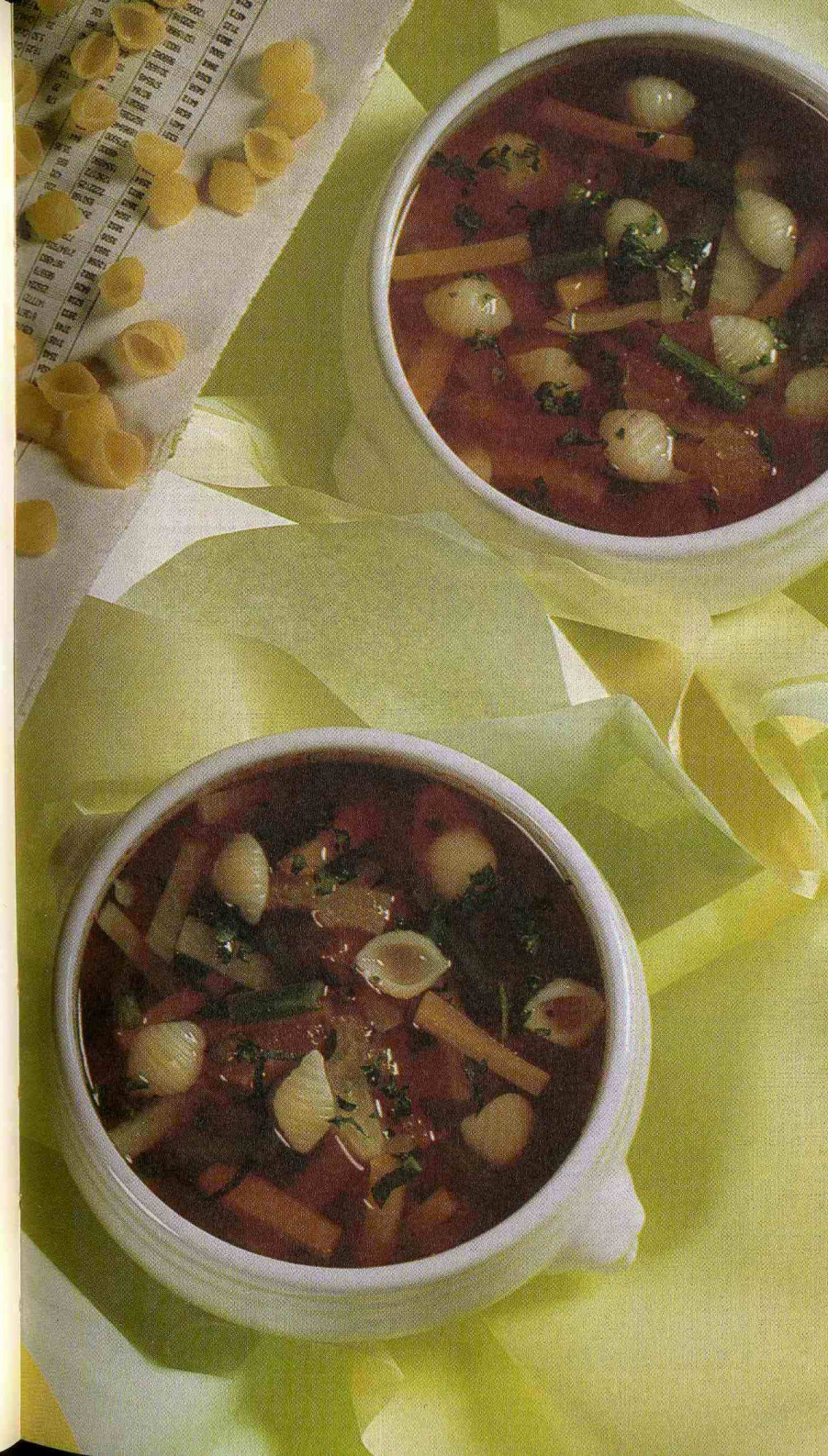
Prép. : 10 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

1,5 l de bouillon / 10 feuilles vertes de laitue / 1 poireau / 100 g de pâtes à potage / 1 œuf / 2 dl de crème / 100 g de gruyère râpé / 50 g de beurre.

Faire fondre au beurre la laitue et le poireau lavés et finement émincés. Mouiller avec le bouillon. Laisser cuire 15 minutes.

Ajouter les pâtes et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Battre l'œuf avec la crème dans la soupière. Verser la soupe. Saupoudrer de gruyère râpé.



Salade d'avionnettes au thon



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

300 g d'avionnettes / 3 œufs / 1 grosse boîte de thon / 1 cuil. à café de moutarde / 2 cuil. d'huile / 1,5 cuil. de vinaigre / Cerfeuil.

Faire cuire les avionnettes 10 minutes. Cuire les œufs 10 minutes. Egoutter les pâtes. Rafraîchir et écaler les œufs. Laisser refroidir.

Préparer la sauce : mélanger la moutarde, l'huile, le vinaigre et l'huile de la boîte de thon. Ajouter le cerfeuil émincé. Mélanger les pâtes et la sauce. Disposer harmonieusement les œufs coupés en 2.



Salade de coquillettes



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 10 mn.
6 pers.

350 g de coquillettes / 2 tomates / Ciboulette / 2 cuil. d'huile / 1 cuil. de vinaigre / 1 pointe de moutarde / Sel / 20 olives.

Faire cuire les coquillettes dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et les laisser refroidir.

Faire la vinaigrette en mélangeant l'huile, le vinaigre, la moutarde et le sel. Ajouter la ciboulette hachée.

Mélanger les pâtes et les olives, disposer les tomates coupées et arroser avec la vinaigrette.

Salade de coquillettes au chou-fleur



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

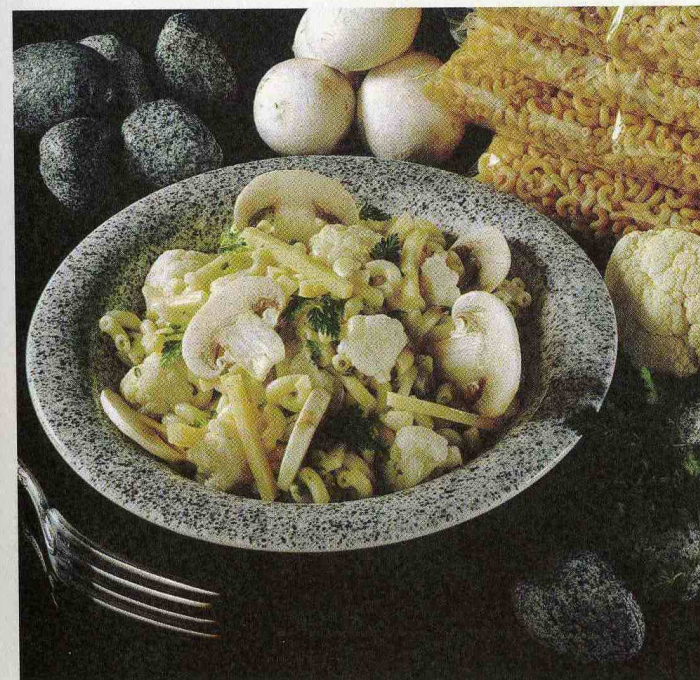
200 g de coquillettes / 50 g de gruyère / 1 petit chou-fleur / 100 g de champignons de Paris / Le jus d'1 citron / Quelques fines herbes / 1 dl de vinaigrette (p. 50) / 1 échalote / Sel, poivre.

Faire cuire séparément, 10 minutes, les pâtes et les petits bouquets de chou-fleur à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les laisser refroidir.

Couper le gruyère en bâtonnets. Laver et émincer les champignons. Les arroser de jus de citron. Hacher les fines herbes après avoir prélevé quelques feuilles de cerfeuil pour la garniture.

Mélanger la vinaigrette et l'échalote hachée.

Disposer les pâtes, le chou-fleur et le gruyère dans un saladier. Arroser avec la vinaigrette, saupoudrer avec les herbes. Mélanger délicatement et garnir avec du cerfeuil.





Salade de ditalis aux cœurs de palmier



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 10 mn.
4 pers.

150 g de ditalis / 1/2 boîte de cœurs de palmier / 2 tomates / 20 olives vertes / 2 œufs cuits dur / 1 dl de vinaigrette (p.50).

Faire cuire les pâtes 10 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Laisser refroidir.

Couper les cœurs de palmier et les olives en rondelles. Les placer dans un saladier avec les pâtes. Arroser avec la vinaigrette et mélanger délicatement.

Décorer avec les œufs et les tomates coupés en rondelles.

Salade de pâtes



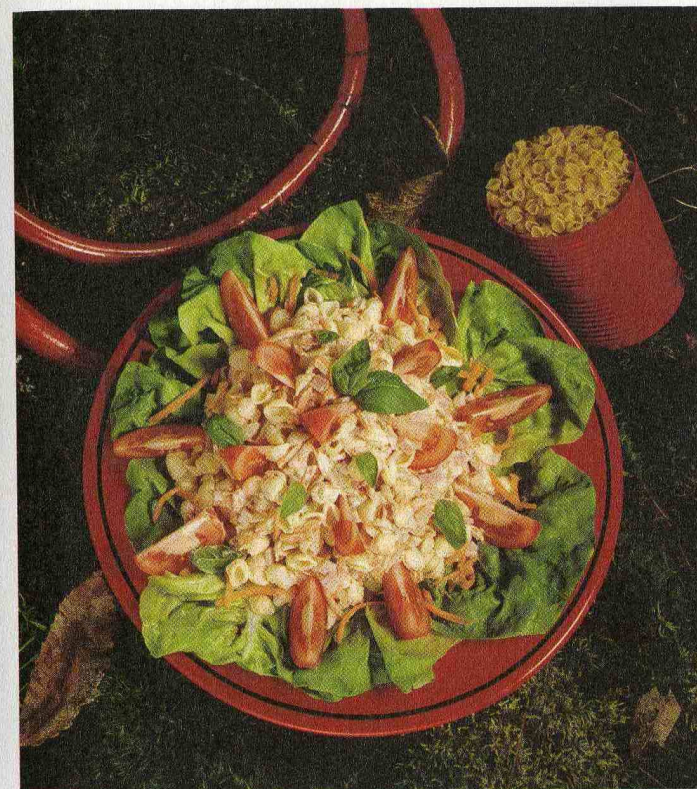
Prép. : 10 mn. Cuiss. : 15 mn.
6 pers.

300 g de coquillettes / 1 bol de mayonnaise (p. 50) / 1 boîte de crabe / 2 tomates / 2 œufs durs / 6 champignons de Paris / Sel.

Faire cuire les pâtes 15 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser refroidir.

Mélanger les pâtes, le crabe émietté et la mayonnaise.

Verser le tout sur un plat creux et garnir avec des quartiers de tomates, d'œufs et des champignons coupés en deux.



Salade de pâtes au jambon



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 10 mn.
4 pers.

100 g de petits coudes / 150 g de jambon maigre / 3 carottes / 2 tomates / 1 bol de mayonnaise bien relevée (p. 50) / Quelques feuilles de basilic / Sel.

Faire cuire les pâtes 10 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les laisser refroidir.

Couper le jambon en petits cubes. Râper finement les carottes.

Mélanger délicatement ces ingrédients dans un saladier avec la mayonnaise.

Décorer avec des quartiers de tomates et des feuilles de basilic.

On peut disposer cette salade sur des feuilles de laitue.



Bucatines aux 3 saveurs

Prép. : 10 mn. Cuiss. : 50 mn.
Trempage : 10 mn. - 6 pers.

400 g de bucatines / 50 g de beurre / 25 g de champignons séchés / 50 g de jambon cuit / 1 cube de bouillon / 4 cuil. de petits pois / 50 g de parmesan.

Mettre à tremper les champignons 10 minutes dans un peu d'eau tiède. Les égoutter et les faire rissoler dans le beurre. Leur joindre le jambon coupé en morceaux, les petits pois et le bouillon. Laisser cuire doucement 30 minutes.

Pendant ce temps, cuire les bucatines pendant 20 minutes dans 3 l d'eau salée. Les égoutter, les disposer sur un plat chaud et les napper avec la sauce.

Servir chaud et saupoudrer avec du parmesan.

Cannellonis farcis

Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 10 mn.
4 pers.

12 cannellonis à farcir / 4 cuil. à soupe d'huile / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 1 bouquet de persil / 250 g de viande cuite hachée / 1 œuf / 50 g de beurre / 80 g de parmesan râpé / Un peu d'origan / Basilic / Noix de muscade / 1 l de sauce tomate (p. 53) / Sel, poivre.

Faire cuire les cannellonis à l'eau bouillante salée puis les égoutter.

Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil. Faire frire le tout à petit feu dans l'huile. Ajouter la viande et laisser mijoter quelques minutes. Adjoindre les épices et laisser cuire 15 minutes. Laisser refroidir.

Ajouter 50 g de parmesan et l'œuf. Bien mélanger le tout. Introduire la farce (assez épaisse) dans les cannellonis.

Beurrer un plat allant au four avec un couvercle. Y verser la moitié de la sauce tomate et y disposer les cannellonis farcis côte à côte. Recouvrir complètement avec la sauce tomate, saupoudrer de 30 g de parmesan et de noisettes de beurre. Couvrir et mettre au four 40 minutes, 210 °C (th. 7).

A défaut de viande cuite, on peut utiliser de la viande hachée que l'on fait revenir au beurre.



Conchiglies au basilic



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

400 g de conchiglies / 100 g de gruyère râpé / 1 grosse poignée de feuilles de basilic / 3 gousses d'ail / 30 g de beurre / 1/2 verre d'huile d'olive / Sel.

Dans un mortier, piler l'ail épluché et les feuilles de basilic jusqu'à obtention d'une pâte. Y ajouter ensuite le gruyère et mouiller avec l'huile d'olive. Bien mélanger.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée dans un faitout, y plonger les pâtes et les laisser cuire 15 à 18 minutes.

Les égoutter, les verser dans un plat de service chauffé, ajouter quelques noisettes de beurre et la préparation au basilic.

Mélanger le tout et servir immédiatement.

Conchiglies farcis



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 45 mn.
4 pers.

250 g de conchiglies / 250 g de jambon / 250 g de champignons / 50 g de concentré de tomate / 50 g de beurre / 50 g de parmesan / 1 échalote / Basilic / Sel.

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée 15 minutes. Elles doivent rester fermes. Les égoutter soigneusement.

Hacher séparément l'échalote épluchée, le jambon et le basilic. Laver, égoutter, essuyer et émincer les champignons.

Faire revenir l'échalote, le jambon puis les champignons émincés dans la moitié du beurre. Les laisser dorer. Ajouter le concentré de tomate et le basilic haché. Laisser cuire 10 minutes à petit feu en remuant.

Dans un plat à gratin beurré, disposer une couche de pâtes, couvrir avec la sauce puis avec une deuxième couche de pâtes. Saupoudrer avec le fromage râpé. Répartir le reste du beurre en petites parcelles. Faire gratiner 10 minutes à four chaud, 240 °C (th. 8).



Coudes gratinés au jambon

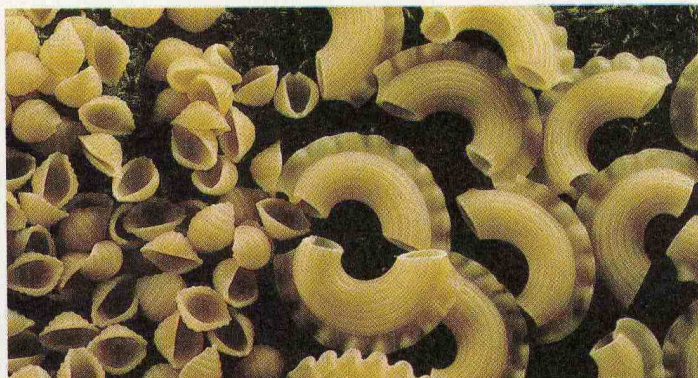


Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

400 g de coudes / 250 g de jambon / 100 g de gruyère /
100 g de crème fraîche / 50 g de beurre / Sel.

Faire cuire les pâtes 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les verser dans un plat à gratin beurré en alternant avec des couches de dés de jambon, de gruyère râpé et de noisettes de beurre.

Napper avec la crème et saupoudrer de gruyère râpé. Faire gratiner 10 minutes à four très chaud, 270 °C (th. 9).



Crêtes de coq au gorgonzola



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

400 g de crêtes de coq / 150 g de gorgonzola / 40 g de
beurre / Sel / 50 g de crème fraîche.

Faire cuire les crêtes de coq dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Les égoutter et les verser dans un plat tenu au chaud.

Ecraser le gorgonzola à l'aide d'une fourchette et le mélanger au beurre ramolli. Ajouter la crème tiédie.

Servir les pâtes nappées de sauce.



Farfallis aux courgettes



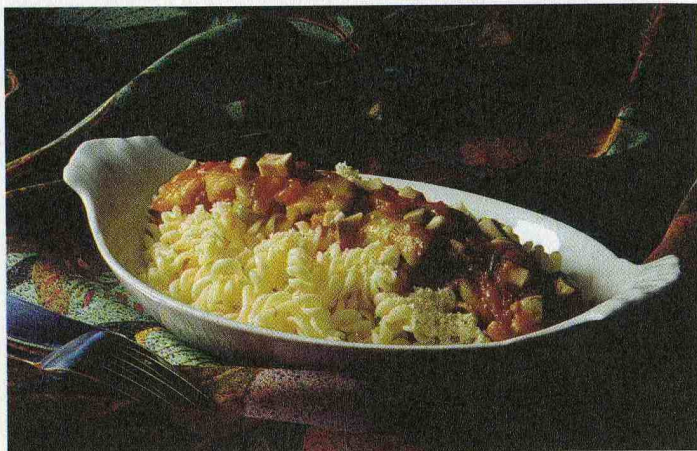
Prép. : 20 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

300 g de farfallis / 3 ou 4 petites courgettes / 2 gousses
d'ail / 1/2 verre d'huile d'olive / 1/2 verre de vin blanc
sec / 100 g de parmesan râpé / Persil / Sel, poivre.

Laver les courgettes et les couper en rondelles. Les faire revenir dans l'huile. Ajouter les gousses d'ail écrasées, le vin blanc et le persil haché. Saler, poivrer. Couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Faire cuire les pâtes 15 minutes. Les égoutter puis les mélanger aux courgettes.

Servir accompagné de parmesan râpé.



Fusillis du gourmet



Prép. : 1 h. Cuiss. : 55 mn.

Repos : 1 h. - 6 pers.

400 g de fusillis / 50 g de beurre / 100 g de parmesan râpé / 2 aubergines / 500 g de tomates au naturel / 2 gousses d'ail / Quelques feuilles de basilic et de sauge / 300 g de champignons frais coupés en dés / 1 dl d'huile d'olive / Sel, poivre / Le jus d'1 citron.

Nettoyer les aubergines, les peler, les couper en fines tranches, les saupoudrer de sel et les laisser égoutter pendant 1 heure.

Dans une poêle, faire blondir les 2 gousses d'ail non épluchées, la sauge et le basilic avec 2 cuillerées d'huile d'olive. Ajouter les tomates hachées, assaisonner avec du sel et du poivre et cuire doucement 20 minutes. Après cuisson, enlever l'ail, la sauge et le basilic.

Égoutter les aubergines, les sécher avec un linge et les faire blondir légèrement dans un peu d'huile. Procéder de même avec les champignons arrosés du jus de citron.

Cuire les fusillis 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter. Mettre les pâtes dans un plat, les saupoudrer de parmesan râpé, parsemer de beurre coupé en morceaux, couvrir avec les aubergines, les champignons et la sauce tomate très chaude.

Mélanger et servir aussitôt.

Gnocchis à la tomate



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 45 mn.

6 pers.

400 g de gnocchis / 600 g de tomates fraîches / 2 petits oignons / 3 cuil. d'huile / Sel, poivre / Parmesan râpé.

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter.

Hacher finement les oignons et les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Ajouter les tomates mondées et coupées en morceaux. Saler, poivrer à volonté et laisser cuire à feu modéré pendant 1/2 heure environ en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Servir les gnocchis avec la sauce, accompagnés du parmesan râpé.



Gratin de lasagnes à l'italienne



Prép. : 1 h. Cuiss. : 2 h 45 mn.
Repos : 30 mn. - 6 pers.

Pâte à lasagnes : 500 g de farine de blé / 500 g d'épinards / 4 œufs.

Farce à la viande : 200 g de viande de bœuf hachée / 100 g de jambon haché / 3 cuil. d'huile d'olive / 2 carottes / 1 branche de céleri / 2 oignons / 1/4 l de bouillon / 2 dl de sauce tomate (p. 53) / Sel, poivre / Noix de muscade / 1 bouquet garni : persil, thym, laurier / 1 verre de vin blanc (facultatif).

6 dl de sauce Béchamel (p. 51) / 1 dl de crème fraîche / 20 g de beurre / 50 g de fromage râpé.

Eplucher et laver les légumes.

Faire rissoler dans l'huile les oignons, le céleri et les carottes hachés ; ajouter la viande, le jambon, le sel, le poivre et la noix de muscade râpée. Après 20 minutes, ajouter la sauce tomate, couvrir et laisser réduire doucement. Verser le bouillon, le vin, ajouter le bouquet garni et continuer la cuisson à feu très doux pendant 1 heure. Retirer le bouquet garni.

Faire cuire les épinards à l'eau bouillante, les égoutter et les hacher finement.

Préparer la pâte avec la farine de blé, les œufs et les épinards. Bien la travailler. La laisser reposer 1/2 heure. L'étaler au rouleau et y découper des carrés d'environ 7 cm de côté.

Faire bouillir les lasagnes dans de l'eau bouillante salée avec 2 cuillerées d'huile (pour empêcher les pâtes de coller). Les égoutter dans une passoire puis sur une toile.

Graisser un plat à gratin avec du beurre et fonder le fond avec une couche de lasagnes. Couvrir avec un petit peu de farce de viande. Napper de béchamel additionnée de crème, saupoudrer de fromage râpé et de beurre. Poursuivre par couches jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant avec le fromage et le beurre.

Cuire les lasagnes au four, 230 °C (th. 7-8), pendant 30 à 40 minutes. Servir chaud dans le plat de cuisson.

Lasagnes à la bolognaise



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 1 h 50 mn.
6 pers.

12 plaques de lasagnes / 8 dl de béchamel (p. 51) / 50 g de parmesan.

Sauce à la viande : 200 g de viande hachée / 200 g de champignons de Paris / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 4 cuil. d'huile / 200 g de tomates / 1 cube de bouillon / Muscade / Origan / Sel, poivre.

Faire blondir l'oignon et l'ail hachés dans l'huile. Ajouter la viande et les champignons émincés. Laisser rissoler quelques minutes. Ajouter les tomates mondées et hachées, le bouillon, de la noix de muscade, sel et poivre. Mélanger et faire cuire pendant 1 heure. En fin de cuisson, saupoudrer d'une pincée d'origan et mélanger.

Faire cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée.

Couvrir le fond d'un plat à gratin beurré avec une couche de béchamel. Disposer dessus une première couche de 3 lasagnes. La napper de béchamel puis de sauce à la viande et saupoudrer de fromage râpé. Former de la même façon, successivement, 4 couches de lasagnes. Arroser copieusement la dernière couche avec le reste de sauce. Parsemer de fromage râpé.

Passer au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 30 minutes.



Macaronis à la napolitaine



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 3 h 40 mn.
6 pers.

1 kg de bœuf à braiser / 250 g de lard / 5 cl d'huile / 3 oignons / 1 gousse d'ail / 2 cuil. de farine / Sel, poivre / 1 bouteille de vin rouge / 1 l de bouillon / 1 bouquet garni / 6 tomates / 75 g de beurre / 300 g de macaronis / 100 g de parmesan râpé.

Faire rissoler le lard coupé en petits dés dans un peu d'huile. L'égoutter.

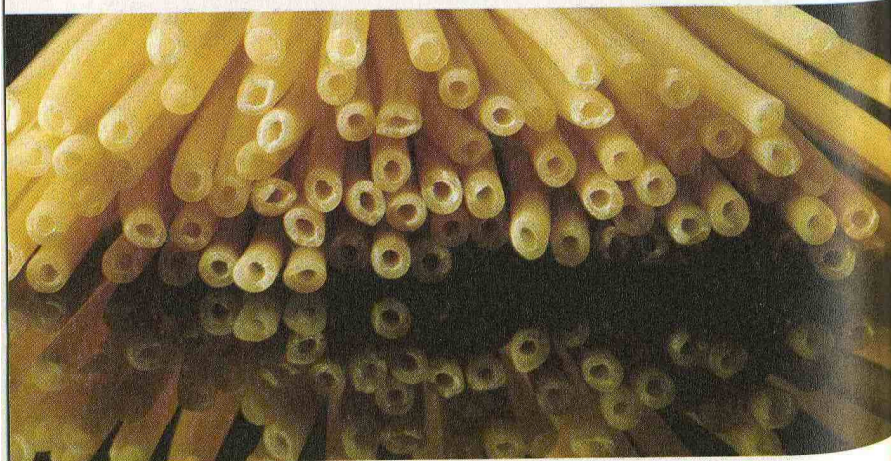
Couper le bœuf en morceaux et le faire revenir dans la même graisse. Ajouter les oignons et l'ail émincés. Laisser prendre couleur. Saler, poivrer, saupoudrer avec la farine. Laisser blondir en remuant puis mouiller avec le vin et le bouillon. Ajouter le bouquet garni, les tomates pelées, épépinées et découpées. Couvrir et laisser mijoter très doucement 3 heures.

Retirer le bouquet garni et réduire la viande en purée. La mélanger au jus de cuisson très concentré.

Faire cuire les macaronis 10 minutes en les gardant fermes. Les égoutter et les mélanger avec 25 g de beurre.

Dans un plat à gratin beurré, disposer une couche de pâtes, une couche de purée de viande. Continuer en alternant les couches en finissant par des pâtes. Saupoudrer de parmesan et du reste de beurre en petits morceaux.

Faire gratiner 10 minutes au four à 270 °C (th. 9).



Pudding de macaronis au jambon



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 1 h 10 mn.
4 pers.

150 g de macaronis / 30 g de beurre / 100 g de gruyère / 150 g de jambon maigre / 2 œufs / 2 dl de lait.

Sauce aux œufs : 1/2 l de lait / 50 g de beurre / 40 g de farine / Sel, poivre / Muscade / 2 jaunes d'œufs / 100 g de gruyère.

Faire cuire les macaronis 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Incorporer le fromage râpé et le beurre.

Remplir un moule beurré avec des couches alternées de pâtes et de jambon coupé en petits dés en finissant par les pâtes. Battre les œufs avec le lait et les verser dans le moule. Cuire 45 minutes au bain-marie, au four, à 180 °C (th. 6).

Faire fondre le beurre, ajouter la farine. Dès qu'elle blondit, verser en remuant le lait bouillant. Assaisonner, laisser cuire 10 minutes. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs et le gruyère râpé.

Servir la sauce en accompagnement du pudding.



Nouilles au pesto à la génoise



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 5 mn.
6 pers.

400 g de nouilles (p. 54) / 1 botte de basilic / Une poignée de persil / 2 ou 3 gousses d'ail / 100 g de fromage de brebis (ou de parmesan) / Un peu de sel / 4 ou 5 cuil. d'huile d'olive.

Faire cuire les nouilles dans de l'eau bouillante salée. Mixer le reste des ingrédients afin d'obtenir le pesto.

Égoutter les nouilles. Assaisonner avec le pesto. Servir immédiatement.

Nouilles au saumon

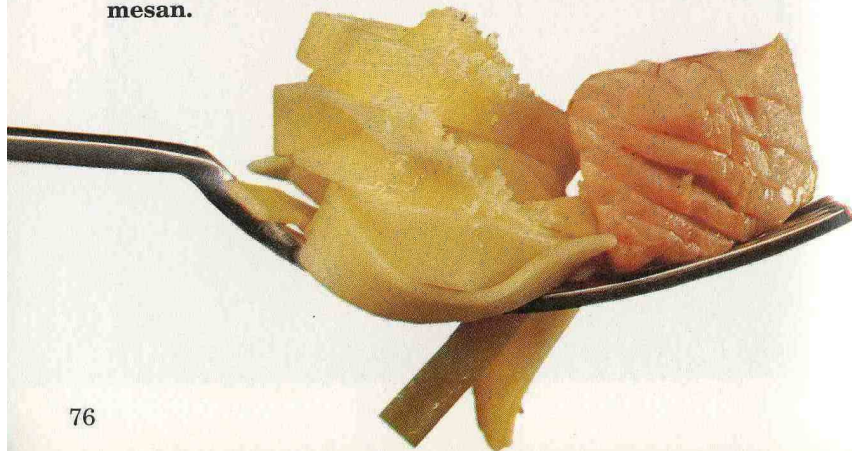


Prép. : 10 mn. Cuiss. : 15 mn.
6 pers.

400 g de nouilles (p. 54) / 200 g de saumon / 80 g de beurre / 200 g de crème liquide / Noix de muscade râpée / 75 g de parmesan / Sel.

Dans une poêle, faire rissoler le saumon émincé dans le beurre bien chaud. Ajouter la crème assaisonnée avec la noix de muscade.

Faire cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau salée. Les égoutter et les verser dans la poêle avec le saumon. Remuer délicatement et saupoudrer de parmesan.



Nouilles printanières



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

300 g de nouilles (p. 54) / 4 carottes nouvelles / 1 petite courgette / 2 gousses d'ail / 2 oignons blancs / 2 dl d'huile d'olive / 1 citron / 1/2 verre de bouillon / 2 branches de basilic / 100 g de champignons de Paris / 80 g de parmesan (facultatif) / Sel, poivre.

Laver les carottes et les couper en allumettes, ainsi que la courgette non épluchée. Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail. Saler.

Gratter le pied des champignons et les laver si nécessaire. Les émincer et les arroser du jus de citron. Les faire rissoler dans 1 dl d'huile.

Dans le reste d'huile, faire revenir les légumes émincés. Dès qu'ils ont blondi, mouiller avec le bouillon et les laisser mijoter 15 minutes. Saler, poivrer. Ajouter les feuilles de basilic hachées.

Faire cuire les pâtes. Dès qu'elles sont à point, les égoutter et les mélanger avec les 2 préparations précédentes.

Servir aussitôt, accompagné éventuellement de fromage râpé.



Pappardelles à la sauce aux noix



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 10 mn.
6 pers.

400 g de pappardelles / 100 g de noix en poudre / 100 g de parmesan râpé / 3 cuil. à soupe d'huile d'olive / 3 cuil. à soupe de persil et de basilic haché / Sel, poivre / 100 g de cerneaux de noix.

Faire cuire les pappardelles à grande eau bouillante salée. D'autre part, mélanger la poudre de noix, le parmesan, l'huile, les herbes. Saler et poivrer.

Quand les pâtes sont cuites mais encore fermes, les égoutter rapidement et les mélanger avec la sauce.

Garnir avec les cerneaux de noix.

Pennes aux courgettes



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 25 mn.
6 pers.

400 g de penne / 400 g de petites courgettes fermes / 50 g de beurre / 2 œufs / 2 cuil. de lait / 4 cuil. de parmesan râpé / Sel, poivre.

Faire cuire au beurre les courgettes finement émincées sans leur laisser prendre couleur.

Faire cuire 15 minutes les pâtes à l'eau bouillante salée.

Mélanger les œufs battus avec le lait, le parmesan, le sel et le poivre. Verser le mélange obtenu sur les penne bien égouttées et très chauds. Remuer et servir accompagné des courgettes.

Pipes rigates en gratin



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

400 g de pipes rigates / 150 g de crème épaisse / 60 g de beurre / 200 g de gruyère râpé / Muscade / Sel, poivre.

Faire cuire les pipes rigates 10 minutes dans de l'eau bouillante salée (ils doivent rester fermes). Les égoutter. Les remettre dans la casserole. Ajouter la crème. Faire bouillir 6 minutes en remuant.

Hors du feu, ajouter les 2/3 du gruyère, poivre et noix de muscade. Mélanger. Vérifier l'assaisonnement.

Verser dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer avec le reste de fromage. Parsemer de noisettes de beurre et faire gratiner au four 10 minutes à 270 °C (th. 9).

Radiatoris piquants



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

400 g de radiatoris / 60 g de beurre / 1 ou 2 gousses d'ail / 400 g de tomates / 30 g de câpres / 3 filets d'anchois / 150 g d'olives noires / 1 petit morceau de poivron rouge piquant (facultatif).

Faire rissoler l'ail et le poivron coupés en petits morceaux dans le beurre. Joindre les anchois et les laisser fondre.

Ajouter les tomates mondées, les câpres bien rincées et les olives. Laisser cuire cette sauce pendant 8-10 minutes. La verser ensuite sur les radiatoris après les avoir fait cuire dans beaucoup d'eau salée.

Mélanger et servir aussitôt.



Raviolis de Milan



Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.
Repos : 1 h + 24 h. - 6 pers.

Pâte : 500 g de farine / 1 pincée de sel / 2 œufs / 4 cuil. d'eau tiède.

Farce : 400 g de viande rôtie / Fines herbes / Sel, poivre / Muscade / 2 cuil. de parmesan râpé / 2 gousses d'ail / 1 oignon.

25 g de beurre / 3 l de bouillon / 7 dl de sauce tomate (p. 53) / Parmesan râpé.

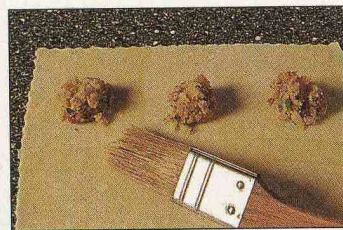
Faire la pâte et la laisser reposer 1 heure.

Mélanger la viande avec les fines herbes, l'oignon et l'ail, le tout haché. Saler, poivrer et ajouter la muscade et le parmesan. Faire sauter quelques minutes dans du beurre chaud.

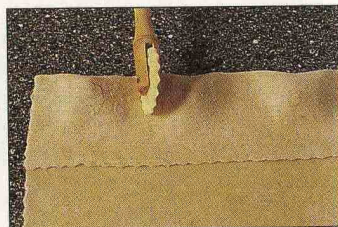
Étaler finement la pâte. A 3 cm du bord, poser une cuillerée à café de farce tous les 2 cm. La rangée terminée, mouiller la pâte, replier le bord sur la farce, coller les contours en appuyant avec le doigt autour de chaque ravioli. A l'aide d'une roulette, découper les carrés. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Laisser sécher 24 heures.

Le lendemain, porter le bouillon à ébullition et y verser les raviolis. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Les égoutter. Les disposer sur le plat de service.

Servir bien chaud accompagné de parmesan râpé et de sauce tomate.



Disposer la farce en tas réguliers. Mouiller la pâte.



La replier. Appuyer pour souder. Découper.

Raviolis à la bergamasque



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 20 mn.
Repos : 30 mn + 24 h. - 6 pers.

Farce : 250 g de pain dur / 200 g de fromage aziaco dur / 2 œufs / 1 salami pur porc / 100 g de persil / 2 gousses d'ail / Une pincée de sel / 50 g de beurre.

Pâte : 600 g de farine / 2 œufs / 1 verre d'eau / Sel / 100 g de beurre / Sauge / Fromage aziaco.

Râper le pain et le fromage. Hacher le salami, l'ail et le persil. Mélanger avec les œufs, le sel et le beurre fondu.

Mélanger la farine avec les œufs, l'eau bouillie tiède et le sel pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer 30 minutes.

Étendre la pâte et y découper des petits ronds de la grosseur d'un verre d'apéritif. Poser un peu de farce au milieu, plier en deux, sceller le tour en appuyant légèrement avec le pouce et laisser sécher 24 heures.

Faire cuire les raviolis 10 à 15 minutes dans 6 l d'eau bouillante salée.

Faire frire la sauge dans le beurre.

Mélanger les raviolis égouttés avec le fromage râpé et la sauge.



Rigatonis à la sauce au basilic



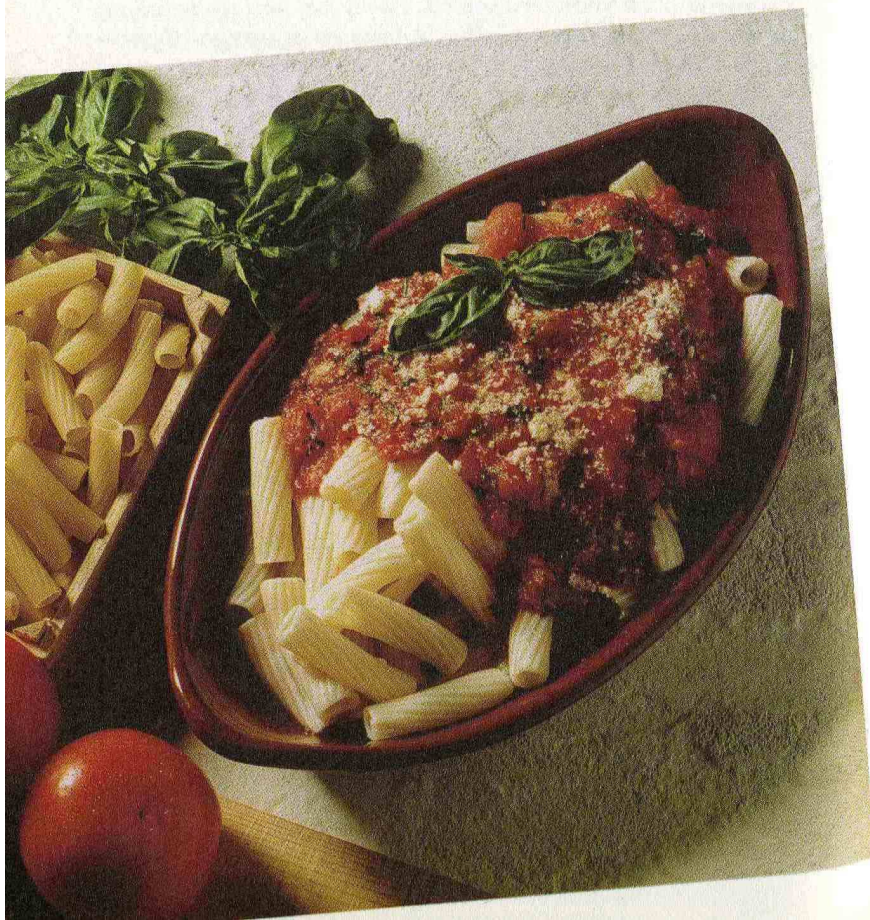
Prép. : 10 mn. Cuiss. : 25 mn.
6 pers.

400 g de rigatonis / 60 g de beurre / 500 g de tomates /
Quelques feuilles de basilic / Parmesan râpé / Sel.

Faire cuire les pâtes 18 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter.

Faire rissoler les tomates mondées et coupées en morceaux dans 40 g de beurre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter les feuilles de basilic hachées et le reste de beurre. Cuire encore 2 minutes.

Verser la sauce sur les pâtes disposées dans le plat de service chauffé. Servir avec le parmesan.



Ruottes en timbale



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 1 h 15 mn.
6 pers.

350 g de pâte brisée / 250 g de ruottes / 150 g de jambon
en un morceau / 100 g de parmesan râpé / 4 œufs / 4 dl
de sauce béchamel (p. 51) / Sel.

Faire cuire les ruottes 15 minutes à l'eau bouillante salée en les gardant fermes. Les égoutter.

Mélanger la béchamel, le jambon coupé menu, le fromage, 3 œufs battus et les ruottes.

Abaissier la pâte. Foncer un moule à bord haut et mouiller le bord de la pâte avec un peu d'eau. Remplir avec la préparation. Etendre le reste de pâte et en couvrir le moule. Bien souder le tour. Badigeonner au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.

Faire cuire 1 heure à four moyen, 200 °C (th. 6-7).

Ruottes à la crème

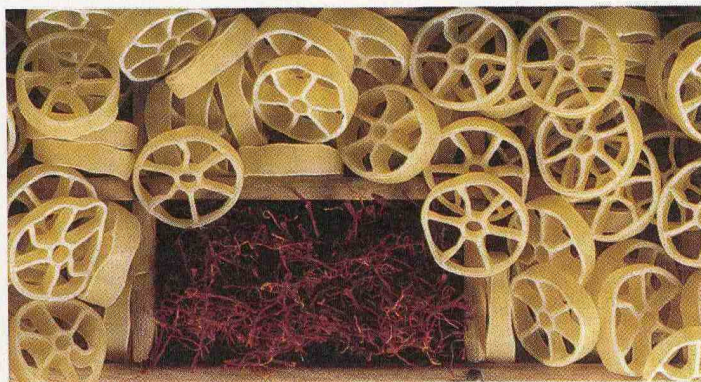


Prép. : 10 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

250 g de ruottes / 25 cl de crème / 30 g de beurre / 10 feuilles d'estragon / Sel, poivre.

Faire cuire les pâtes 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter.

Les verser dans une casserole avec le beurre, le poivre, les feuilles d'estragon hachées. Laisser bien chauffer, ajouter la crème et servir.



Ruottes au safran



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 25 mn.
4 pers.

250 g de ruottes / 30 g de beurre / 1 g de safran / 25 cl de crème / 2 jaunes d'œufs / Sel, poivre.

Faire cuire les pâtes 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Ajouter le beurre.

Battre les œufs, la crème, le safran, le sel, le poivre. Porter le tout sur le feu et laisser chauffer sans faire bouillir.

Verser les pâtes dans le plat de service. Napper avec la sauce, remuer et servir aussitôt.

Ruottes aux fruits de mer



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

250 g de ruottes / 1 kg de coquillages (moules, coques, amandes...) / 250 g de crevettes / 3 gousses d'ail / 1 bouquet de persil / 2 cuil. à soupe de sauce tomate ou de concentré / 1/2 verre d'huile d'olive / Parmesan râpé / Sel, poivre.

Laver et gratter les coquillages. Les faire ouvrir à feu vif dans une casserole. Retirer du feu.

Faire dorer les gousses d'ail dans l'huile. Les éliminer et les remplacer par les coquillages et les crevettes décortiquées. Ajouter la sauce tomate, le persil haché. Poivre, laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Faire cuire les ruottes. Les égoutter et les mélanger aux coquillages.

Servir avec du parmesan râpé.



Spaghettis à la bolognaise

Recette n° 1



Prép. : 30 mn. Cuis. : 50 mn.
4 pers.

250 g de spaghettis / 300 g de viande hachée / 50 g de beurre / 1 oignon / 1 gousse d'ail / 1 branche de céleri / 1 kg de tomates / Persil / Sel, poivre / Quelques feuilles de sauge / 1 cube de bouillon / 50 g de parmesan râpé.

Hacher l'oignon, le céleri, le persil, l'ail et la sauge.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Y faire revenir la viande puis le hachis de légumes. Assaisonner. Ajouter les tomates mondées, écrasées et le cube de bouillon. Laisser cuire 30 minutes à petit feu.

Faire cuire les pâtes 12 à 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter puis les verser dans un plat creux et chaud.

Verser la sauce. Bien mélanger et saupoudrer de parmesan râpé avant de servir.

Spaghettis à la bolognaise

Recette n° 2



Prép. : 30 mn. Cuis. : 2 h 30 mn.
6 pers.

400 g de spaghettis / 100 g de parmesan / 30 g de beurre / 200 g de viande de bœuf hachée / 150 g de lard gras / 3 foies de volaille / 3 oignons / 150 g de champignons de Paris / 1 verre d'huile d'olive / 300 g de tomates / 2 gousses d'ail / Thym / 2 dl de vin rouge / 2 dl de bouillon / Sel, poivre.

Hacher finement les viandes et les faire revenir dans l'huile avec les champignons, l'oignon et l'ail émincés. Dès qu'ils ont pris couleur, ajouter les tomates pelées et épépinées, le vin rouge, le thym. Saler, poivrer. Laisser mijoter 2 heures afin d'obtenir une purée épaisse.

Allonger d'un peu de bouillon. Ajouter 50 g de parmesan.

Faire cuire les spaghettis 12 à 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les verser dans un plat creux et chauffé. Ajouter le beurre, la sauce au centre, et saupoudrer avec le reste de parmesan.



Spaghettis à la marinière



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

400 g de spaghettis / 100 g d'olives vertes / 80 g de beurre / 1 gousse d'ail / 2 filets d'anchois / Persil / 300 g de tomates pelées en conserve / Sel, poivre moulu.

Couper les olives dénoyautées en petits morceaux.

Dans une poêle, faire rissoler au beurre la gousse d'ail épluchée. La retirer et mettre les filets d'anchois et le persil. Après quelques minutes, ajouter les olives et les tomates. Laisser cuire la sauce pendant 10 minutes. La poivrer.

Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis dans l'eau salée. Les égoutter et les assaisonner tout de suite avec la sauce.

Spaghettis "all'amatriciana"



Prép. : 10 mn.
Cuiss. : 25 mn. - 6 pers.

400 g de spaghettis / 50 g de beurre / 100 g de lard coupé en dés / 1 oignon / 250 g de tomates au naturel / Sel, poivre / 1 morceau de poivron rouge piquant / 50 g de parmesan.

Dans le beurre, faire rissoler le lard et l'oignon haché. Joindre les tomates coupées en morceaux. Saler, poivrer ou ajouter le poivron. Laisser cuire à feu vif pendant 3 à 4 minutes.

Faire cuire les spaghettis dans 3 l d'eau salée. Saupoudrer de parmesan. Servir avec la sauce.

Spaghettis à la carbonara



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 20 mn.
4 pers.

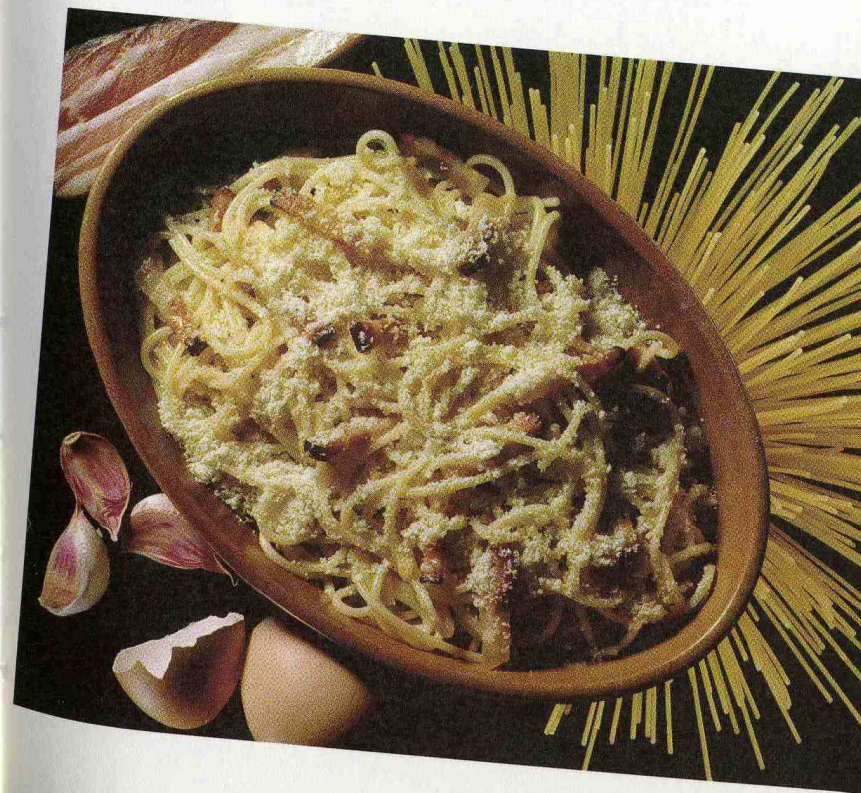
300 g de spaghettis / 2 cuil. d'huile d'olive / 100 g de lard / 1 gousse d'ail / 3 œufs / Sel, poivre / 50 g de parmesan râpé.

Faire cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée et les égoutter.

Faire revenir le lard et la gousse d'ail finement hachés dans l'huile d'olive. Quand ils ont pris couleur, ajouter les spaghettis. Saler, poivrer, bien mélanger. Retirer du feu.

Battre les œufs et les verser sur les pâtes. Mélanger en soulevant pour que les œufs épaississent et enrobent les pâtes.

Verser sur un plat de service chauffé. Saupoudrer de fromage râpé et servir.



Tagliatelles aux fruits de mer



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 25 mn.
6 pers.

350 g de tagliatelles / 500 g de champignons / 50 g de beurre / 200 g de crevettes décortiquées / 200 g de coquilles Saint-Jacques / 200 g de queues de langoustines / 3 dl de crème fraîche / 2 dl de lait / 100 g de parmesan / Sel.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée et les égoutter.

Nettoyer et émincer les champignons et les faire revenir au beurre dans une sauteuse. Dès qu'ils sont dorés, ajouter les crustacés et les coquilles Saint-Jacques, les laisser blondir et mouiller avec le lait et la crème en remuant.

Placer les pâtes dans un plat creux tenu au chaud, napper avec la sauce, saupoudrer de fromage râpé et mélanger avec 2 fourchettes en soulevant les pâtes.

Tagliatelles aux quenelles



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 35 mn.
6 pers.

350 g de tagliatelles / 6 quenelles de brochet / 50 g de beurre / 1 cuil. à soupe de farine / 1 l de lait / 1/4 l de crème / Noix de muscade / 1 cuil. à soupe de cognac / 100 g de beurre d'écrevisse / Sel, poivre.

Faire légèrement blondir la farine dans le beurre. Mouiller avec 1/2 l de lait en remuant. Ajouter un peu de muscade râpée. Laisser épaissir doucement 10 minutes puis ajouter la crème. Saler, poivrer. Ajouter le cognac et le beurre d'écrevisse. Faire chauffer doucement.

Faire juste pocher les quenelles dans 1/2 l de lait pendant 10 minutes.

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les disposer sur un plat creux. Poser les quenelles et napper avec la sauce.



Tortellinis à la crème



Prép. : 5 mn. Cuiss. : 20 mn.
6 pers.

400 g de tortellinis / 80 g de beurre / 200 g de crème liquide / 100 g de parmesan râpé / Noix de muscade / Sel.

Faire cuire les tortellinis dans 3 l d'eau salée.

Dans une grande poêle, mettre le beurre, la crème, le parmesan, le sel et la noix de muscade râpée. Faire chauffer à feu doux en remuant, sans faire bouillir.

Egoutter les pâtes et les mélanger délicatement à la sauce.

Torsades aux palourdes



Prép. : 35 mn. Cuiss. : 30 mn.
6 pers.

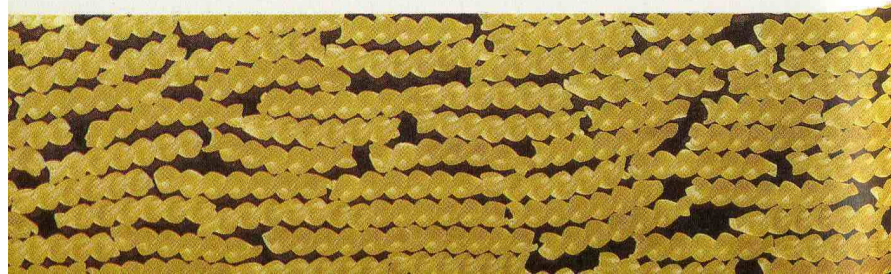
400 g de torsades / 700 g de palourdes / 1 gousse d'ail / 5 cl d'huile / 350 g de tomates / Persil / Sel, poivre.

Laver les palourdes et les faire ouvrir sur feu vif. Filtrer leur jus de cuisson et le réserver.

Faire revenir la gousse d'ail dans l'huile, y joindre les tomates mondées passées crues à la moulinette, le persil haché et le jus des palourdes. Assaisonner et faire cuire lentement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les palourdes décoquillées.

Faire cuire les torsades "al dente". Les servir avec la sauce.



Timbale de zitis



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 25 mn.
6 pers.

300 g de zitis / 150 g de jambon cru maigre / 4 petites quenelles de volaille / 100 g de champignons / 100 g d'olives vertes dénoyautées / 100 g de crème / 100 g de gruyère râpé / 100 g de beurre / 4 bouchées / 1 citron / Persil / Sel, poivre / Muscade.

Faire cuire les zitis cassés en deux environ 10 minutes. Surveiller la cuisson, il faut qu'ils restent fermes. Les égoutter.

Couper le jambon en dés. Emincer les champignons, les arroser du jus de citron et les faire rissoler dans la moitié du beurre.

Dans une casserole à fond épais, mettre le reste de beurre, ajouter les zitis, le jambon, les quenelles coupées en deux, puis les champignons.

Faire chauffer en soulevant les zitis jusqu'à ce que le tout soit très chaud. Réduire le feu. Assaisonner légèrement (sel, poivre, muscade). Ajouter les olives blanchies quelques minutes, la crème et le fromage. Mélanger délicatement. En garnir les bouchées réchauffées au four.

Servir aussitôt.



TABLE DES RECETTES

LES PIZZAS

Recettes de base

Concassée de tomates fraîches	6
Coulis de tomate	6
Pâte levée pour pizza	7
Pâte aux œufs	7
Pâte à pizza	8
Préparation de la pizza	9

Pizzas

Pizza de base	10
Pizza à la romaine	10
Pizza arlésienne	11
Pizza catanèse	12
Pizza marguerite	12
Pizza napolitaine I	14
Pizza napolitaine II	15
Pizza niçoise	16
Pizza sicilienne	17
Pizza aux artichauts	18
Pizza aux feuilles de basilic	18
Pizza aux oignons	20
Pizza aux oignons et aux œufs	21
Pizza aux champignons	22
Pizza forestière	22
Pizza aux œufs	24

Pizza à l'œil de bœuf	24
Pizza aux fruits de mer	26
Pizza marinière	26
Pizza aux crevettes	27
Pizza aux moules	28
Pizza au thon et aux artichauts	29
Pizza américaine	30
Pizza azuro	31
Pizza aux cervelas	32
Pizza au jambon	32
Pizza au salami	33
Pizza cantiniera	34
Pizza capriciosa	34
Pizza des 4 saisons	36
Pizza descari	37
Pizza palermitaine	38
Pizza paysanne	38
Pizza royale	40
Pizza tarentella	41
Pizza aux 4 fromages	42
Pizza au fromage frais	42
Party pizza	44
Pizza géante	45
Calzone à l'uovo	46
Pissaladière	47

LES PÂTES

Recettes de base

Vinaigrette	50
Mayonnaise	50
Sauce Béchamel	51
Sauce aux anchois	51
Sauce tomate au thon	52
Sauce tomate	52
Pâte à nouilles	53

Pâtes

Consommé aux vermicelles	56
Crème d'oseille à la paysanne	56
Crème de tomates aux pâtes	57
Minestrone	58
Potage vert aux petites pâtes	58
Salade d'avionnettes au thon	60
Salade de coquillettes	60
Salade de coquillettes au chou-fleur	61
Salade de ditalis aux cœurs de palmier	62
Salade de pâtes	62
Salade de pâtes au jambon	63
Bucatines aux 3 saveurs	64
Cannellonis farcis	65
Conchiglies au basilic	66
Conchiglies farcis	66
Coudes gratinés au jambon	68
Crêtes de coq au gorgonzola	68
Farfallis aux courgettes	69

Fusillis du gourmet	70
Gnocchis à la tomate	71
Gratin de lasagnes à l'italienne	72
Lasagnes à la bolognaise	73
Macaronis à la napolitaine	74
Pudding de macaronis au jambon	75
Nouilles au pesto à la génoise	76
Nouilles au saumon	76
Nouilles printanières	77
Pappardelles à la sauce aux noix	78
Pennes aux courgettes	78
Pipes rigates en gratin	79
Radiatoris piquants	79
Raviolis de Milan	80
Raviolis à la bergamasque	81
Rigatonis à la sauce au basilic	82
Ruottes en timbale	83
Ruottes à la crème	84
Ruottes au safran	84
Ruottes aux fruits de mer	85
Spaghettis à la bolognaise	86
Spaghettis à la marinière	88
Spaghettis "all'amatriciana"	88
Spaghettis à la carbonara	89
Tagliatelles aux fruits de mer	90
Tagliatelles aux quenelles	90
Tortellinis à la crème	92
Torsades aux palourdes	92
Timbale de zitis	93