

Pizza au barbecue

Savez-vous qu'en dehors des traditionnelles brochettes et grillades de viande on peut cuisiner bien d'autres plats au barbecue y compris des gratins ou des desserts comme des tartes? Ce weekend ce sera Pizza au barbecue!

Une autre idée originale au barbecue?

Moules au barbecue, sauce crémeuse à l'ail et au thym

Brochettes de caille au barbecue, gratin de courgette et fenouil au curry



Pizza au Barbecue

Si vous aimez cuisiner au barbecue et que vous aimeriez maîtriser ce type de cuisson n'hésitez pas à participer aux cours de la Weber Grill Academy. Elle existe dans plusieurs pays (Belgique, France, etc...). Et pour avoir tester je

recommande à mes amis belges la Weber Grill Academy de Waterloo. Superbe soirée en compagnie d'une équipe dynamique et très sympathique où nous nous sommes régalés en même temps que nous avons appris beaucoup sur ce type de cuisson! Et c'est la seule académie qui vous proposera un cours de poissons au barbecue. Pour vous inscrire à Waterloo:

<https://www.grillacademy.net/fr/waterloo.php>

Et pour les Français:

<http://www.weber.com/FR/fr/grill-academy/emplacements/>

Ingrédients pour une pizza

- une pâte à pizza (si vous voulez la faire maison vous trouverez la recette en cliquant ici)
- de la sauce tomate (pour la recette de la sauce tomate cliquez ici). Si vous faites de la sauce tomate maison, faites -la réduire d'un tiers pour qu'elle soit un peu plus épaisse et nappe bien le fond de votre pizza.
- une aubergine
- deux boules de mozzarella
- 10 tranches fines de chorizo piquant
- trois tranches de jambon blanc
- du thym ou encore mieux de l'origan
- une dizaine de champignons de Paris
- du basilic
- huile d'olive
- sel et poivre

Matériel

- un barbecue évidemment! La cuisson de la pizza se fait à 210° : il est donc préférable d'avoir un thermomètre intégré dans le couvercle de votre barbecue...



Weber Barbecue Charbon One Touch Premium 57cm Noir

- une pierre à pizza: elle est **indispensable**. Vous devrez la faire chauffer dans le barbecue avant de déposer la pizza à cuire dessus. Il est indispensable que la pierre soit très chaude pour que la pizza soit « saisie ». La pâte sera ainsi bien croustillante.



Pierre à pizza ronde pour barbecue Weber Gourmet

Préparation

- Coupez la mozzarella en tranches. Réservez.



Coupez la mozzarella en tranches.

- Nettoyez et tranchez les champignons.



Nettoyez et coupez les champignons

- Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez en fin de cuisson. Je préfère pré cuire les champignons car si vous les mettez crus sur la pizza ils seront desséchés par ce mode de cuisson.



Faites revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile d'olive

- Coupez l'aubergine en tranches.



Coupez les aubergines en tranches

- Cuisez les tranches d'aubergine à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Si vous ne voulez pas que votre aubergine n'absorbe trop d'huile lors de sa cuisson à la poêle n'hésitez pas à précuire les tranches 15 mn à la vapeur. Vous diminuerez ainsi considérablement la quantité d'huile utilisée sans en altérer le goût. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et poivrez.



Les tranches d'aubergines sont bien fondantes

- Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux. Tous les ingrédients sont prêts.



Coupez le jambon et le chorizo en petits morceaux

- Préparez votre barbecue en cuisson indirecte (les deux bacs de braises doivent être placés sur les côtés en dessous de la grille).



Préparez votre barbecue en cuisson indirecte

- Faites chauffer la pierre à pizza: placez-la sur la grille bien au milieu des deux bacs de braises.



Faites chauffer la pierre à
pizza

- Puis refermez votre barbecue et attendez qu'il arrive à 210°.



Puis refermez votre barbecue

- Pendant ce temps étalez la pâte à pizza et étalez une belle cuillerée à soupe de sauce tomate dessus.



Étalez une belle cuillerée à
soupe de sauce tomate sur la
pâte à pizza

- Puis disposez tous les éléments de la garniture: chorizo, jambon, aubergine, champignons, mozzarella, origan...Vous pouvez disposer un papier cuisson sous la pizza pour la glisser plus facilement sur la pierre.



Puis disposez tous les éléments de la garniture sur la pizza

- Quant le barbecue est bien chaud déposez la pizza sur la pierre à pizza, refermez et laissez cuire environ 15 à 20 mn.



Déposez la pizza sur la pierre à pizza

- La pizza est cuite! Parsemez de feuilles de basilic, un peu d'huile piquante et à table!



La pizza est cuite!



Pizza au Barbecue



Pizza au Barbecue