

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 régalingés 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...

[amazon asin=B00PY41KMY]

- 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.

[amazon asin=B006WRLBNU]

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

Mes Hotdogs maison

Rien de meilleur que ces hotdogs maison qui n'ont rien à voir à ceux caoutchouteux que vous achetez dans les foires ou au super marché. La recette est facile. Essayez les : vous ne verrez plus jamais les hotdogs de la même manière et vos ados vont vous adorer!



Mes Hotdogs maison

Ingrédients pour 4 hot-dogs

- 250 g pâte à pizza (à acheter au super marché ou encore mieux à faire soi-même: pour la recette cliquez [ici](#))
- 4 saucisses (Francfort, merguez, chipolata...)
- un œuf battu
- moutarde

- sel
- bicarbonate de sodium (parfois au supermarché ou en pharmacie)



bicarbonate de
sodium
alimentaire

Préparation:

- Faites préchauffer votre four à 220°.
- Abaissez un morceau de pâte à pizza (environ 60 g) de manière à former un rectangle.



Étirez un morceau de pâte à pizza de manière à former un rectangle

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez de moutarde.



Badigeonnez de moutarde

- Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle et roulez la dans la pâte à pizza.



Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle



Roulez la dans la pâte à pizza

- Faites bouillir un litre d'eau dans une grande casserole pouvant contenir la longueur des hot-dogs. Versez une cuillerée à soupe de bicarbonate de sodium. Bien mélanger. Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.



Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.

- Sortez les de l'eau à l'aide d'une écumoire et posez les sur une surface anti adhésive.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger le jaune et le blanc.



Battez l'œuf

- A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel.



A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel

- Placez les hot-dogs sur une plaque anti adhésive et mettez les au four à 220° pendant environ 15 mn.



A la sortie du four...

- Servez chaud avec une bonne mayonnaise maison et une salade!



Mes Hot dogs maison

Astuces:

Vous pouvez en préparer avec des minis saucisses et les servir à l'apéritif...