

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 régalez 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

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison

Comment réussir une excellente (pâte à) pizza maison? Le secret de la pizza c'est sa pâte...La réaliser n'est vraiment pas difficile et vous pourrez non seulement faire d'excellentes pizzas maison mais également de délicieux hot-dogs dont je vous donnerai le secret la semaine prochaine!

La garniture est à préparer selon votre goût: une base de sauce tomate indispensable, des champignons frais, des légumes

confits à l'huile (aubergines, poivrons, tomates...) ou des légumes frais, le ou les fromages de votre choix, des fruits (ananas par exemple), des restes de viande, du jambon cru ou cuit, du chorizo, des petits morceaux de saucisse, du saumon fumé, de la crème fraîche... Bref tous les petits restes du frigo seront les bienvenus sur votre pizza.



Comment réaliser une bonne pizza

Ingrédients pour une pizza (quatre parts)

Pour la pâte à pizza:

- 280 g de farine tamisée (160 g et 120 g)
- 1 cuillerée à soupe rase de sel
- un cuillerée à café d'huile d'olive
- un cuillerée à café rase de miel
- un demi paquet de levure de boulanger fraîche
- eau: 50 ml et 125 ml



levure fraiche

Pour la garniture (c'est un exemple...à vous de faire marcher votre imagination)

- dans tous les cas: une bonne sauce tomate. Pour la recette cliquez **ici**
- trois boules de mozzarella
- des tranches fines de jambon cru
- des légumes confits dans l'huile (artichaut, aubergines, tomates)
- quelques feuilles de salade (à déposer sur la pizza à la sortie du four)

Préparation de la pâte à pizza:

La pâte à pizza doit être préparée deux à trois heures à l'avance, idéalement deux jours avant son utilisation.

- Mélangez 50 ml d'eau légèrement tiède (attention pas au dessus de 30° sinon vous allez « tuer » la levure) avec le miel et la levure.



Mélangez l'eau, le miel et la levure fraîche

- Dans un grand bol versez 160 g farine avec le mélange précédent (eau, miel, levure). Rajoutez 125 ml d'eau et mélangez énergiquement (avec un robot c'est mieux) pendant au moins 5 mn. Laissez reposer à température ambiante 40 mn .



Versez une partie de la farine, le mélange eau miel levure dans un grand bol



Bien mélangez pour obtenir une texture lisse

- Ajoutez alors les 120g de farine tamisée restante, le sel et l'huile et mélangez de nouveau. La pâte doit être homogène et se détacher des parois de la cuve.



Ajoutez le restant de farine
et l'huile



Bien mélanger. La pâte doit
se décoller des parois de la
cuve.

- Couvrir la pâte de film alimentaire au contact (pour éviter que la pâte ne sèche en surface) et laissez pousser deux heures à température ambiante. La pâte doit avoir doublé de volume.



Filmez au contact



Au bout de deux heures de pousse à température ambiante...

- Vous pouvez maintenant utiliser la pâte mais je vous conseille de la mettre au frais et de l'utiliser 24 à 48 h après: elle sera bien meilleure. Si vous la mettez au frais, sortez la du frigo 1 heure avant utilisation.
- Pour abaisser la pâte commencez à le faire avec le plat de la main puis aidez vous d'un rouleau à pâtisserie. Lorsque vous lui avez donné la forme que vous désirez, placez la sur une surface anti adhésive (silpat ou feuille de papier cuisson).

Préparation de la pizza et secret d'une bonne cuisson:

Le petit secret de cuisson: préchauffez le four à 240° ainsi que la plaque sur laquelle vous allez déposer la pizza: c'est important car la pizza est habituellement cuite dans un four à pizza et donc déposée directement sur une pierre très chaude. Enfournez sur un plaque froide ferra que votre pizza manquera grandement de croustillant...

- Après avoir étalé la pâte sur la surface anti adhésive recouvrez la surface de sauce tomate. Disposez par dessus les ingrédients que vous avez choisis (ici légumes confits dans l'huile, tranches fines de jambon cru et mozzarella).



Recouvrir la pâte des ingrédients de votre choix

- Glissez alors le support anti adhésif qui supporte la pizza sur la plaque du four qui est déjà à 240° et enfournez immédiatement pour 15 à 20 mn. Surveillez bien la fin de cuisson (le temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre).

Et voilà votre pizza maison bien croquante!



Comment réaliser une bonne pizza



Comment réaliser une bonne pizza



Comment réaliser une bonne pizza