



**PIZZA SUR LE BBQ  
AU SAUMON FUMÉ  
&  
SUGGESTIONS DE VIN**

*Vraiment excellent, j'en mangerais chaque midi !*

**Ingrédients:**

- Pâte maison (voir au verso)
- Fromage Prestige de Bourgogne, 72% de gras (un St-André peut faire l'affaire)
- Saumon fumé à l'amérindienne
- 1 poireau
- 1 oignon rouge
- Ciboulette fraîche

**Préparation:**

- Cuire la pâte sur le BBQ sur une plaque à Pizza, seulement sur un côté.
- Ensuite dans la cuisine, tourner la pâte sur la plaque du côté grillé vers le haut et mettre la garniture sur la pizza:
- Déposer de superbes morceaux de fromage crémeux.
- Ajouter le poireau et l'oignon (précuits dans un peu d'huile)
- Garnir de grosses tranches de saumon fumé! (selon votre goût)
- Continuer la cuisson de la pizza au BBQ, jusqu'à ce que le dessous de la pizza soit doré, la pâte cuite, le fromage coulant et le saumon fumé commencera à tiédir. (Il va commencer à pâlir sur les bords, attention de ne pas le cuire.)
- Décorer avec de la ciboulette ciselée.

*C'est tout une entrée!*

# PÂTE À PIZZA

## ÉPAISSE OU SICILIENNE



Ingrédients: (pour 2 belles pizzas ou plusieurs petites)

- 350ml d'eau tiède (1.4 tasses)
- 2 sachets de levure de boulangerie (environ 20g)  
ou 7g de levure sèche active (1/2 c. à table rase + 1/2 c. à thé rase)
- 1 c. à thé de sucre
- 500g de farine (4¼ tasses)
- 1 c. à thé et demi de sel
- 4 c. à table d'huile d'olive

Préparation:

- Mélanger le sucre et la levure dans l'eau tiède et laisser lever 10 minutes.
- Mélanger le reste des ingrédients, puis ajouter la levure et mélanger à nouveau.
- Pétrir la pâte.
- Former une boule et la déposer dans un bol légèrement huilé.
- Couvrir d'un linge propre et laisser la pâte gonfler 1 heure et demi. Personnellement, j'allume la lumière dans mon four, je dépose un bol d'eau et je laisse gonfler la pâte.

Une recette de pâte pour les vrais amateurs: En anglais pour l'instant...

Voici le lien: [http://www.recipepizza.com/doughs/sicilian\\_thick\\_crust.htm](http://www.recipepizza.com/doughs/sicilian_thick_crust.htm)

**Astuces:** eau tiède = haut chaude comme dans un bon bain chaud.

Il faut compter environ un tiers de levure sèche par rapport à la fraîche.

Par exemple 20 g de levure fraîche ou 7 g de levure sèche pour 500 g de farine.



*Bonne dégustation !*  
Jovan Lefebvre

**Pour le vin:**

- Un Vouvray Marc Brédif ( France ) vin sélection, blanc.
- Ma dernière suggestion : William Hill, Estate Winery, CHARDONNAY, Central Coast, 2012, vin blanc (Très bon ! Conseillé par un sommelier d'expérience)

