40 MIN

**ATTENTE**

1 H 30 MIN

**PORTIONS**

4

**PARTAGER**

**INGRÉDIENTS**

Haut du formulaire

***Pâte***

* 170 g (1 tasse et 2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
* 5 ml (1 c. à thé) de sucre
* 5 ml (1 c. à thé) de levure instantanée
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
* 125 ml (1/2 tasse) d’eau tiède
* 45 ml (3 c. à soupe) d’huile d’olive

***Sauce tomate***

* 2 gousses d’ail, hachées
* 30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
* 1 boîte de 398 ml (14 oz) de tomates italiennes en dés

***Garniture***

* 90 g (1/2 tasse) de petit salami coupé en fines rondelles
* 100 g (1 tasse) de fromage mozzarella râpé
* 1/4 de poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
* 1/4 de poivron vert, épépiné et coupé en petits dés

Bas du formulaire

**PRÉPARATION**

***Pâte***

1. Dans un grand bol, à l’aide d’une cuillère de bois, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l’eau et mélanger jusqu’à ce que la pâte commence à se former. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte 5 minutes ou jusqu’à ce qu’elle devienne lisse. Ajouter un peu de farine si la pâte est collante.
2. À l’aide d’un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte pour obtenir un disque de 25 cm (10 po) de diamètre.
3. Répartir la moitié de l’huile dans une grande poêle ou dans un plat de cuisson rond de 28 cm (11 po) de diamètre. Y placer la pâte. À l’aide d’un pinceau, badigeonner la surface de la pâte du reste de l’huile. Couvrir de pellicule plastique et laisser lever dans un endroit tiède et humide 1 h 30 ou jusqu’à ce que la pâte double de volume.

***Sauce tomate***

1. Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen-élevé, dorer l’ail dans l’huile. Ajouter les tomates. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Hors du feu, à l’aide d’un pilon à pommes de terre, écraser les tomates pour avoir une sauce lisse. Laisser tiédir.

***Garniture***

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Avec les doigts, presser le centre de la pâte afin d’avoir un centre plat et une bordure encore gonflée.
3. Étaler la sauce tomate au centre de la pâte tout en conservant la bordure intacte. Répartir la moitié du salami. Couvrir du fromage. Répartir les poivrons et le reste du salami.
4. Cuire au four 20 minutes ou jusqu’à ce que la croûte soit dorée et que le fromage soit fondu.
5. Démouler la pizza sur une planche à découper en la faisant glisser hors de la poêle. Couper en pointes.

Biscuits choco-canneberges



* Portions **12 à 18**
* Préparation **20 min**
* Cuisson **12 min**

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) de beurre, ramolli

250 ml (1 tasse) de cassonnade

1 oeuf

30 ml (2 c. à soupe) de lait

10 ml (2 c. à thé) de vanille

375 ml (1 1/2 tasse) de farine de blé entier

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 pincée sel

125 ml (1/2 tasse) de brisures de chocolat blanc

125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées

1/2 tasse de flocons d'avoine

Préparation

1. Préchauffer le four à 190 C (375 F). Placer la grille au centre du four.
2. Dans un grand bol, battre le beurre et la cassonade. Incorporer l’œuf, le lait et la vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, le bicarbonate de sodium et le sel. Transvider dans le bol d’ingrédients humides et mélanger à la fourchette. Incorporer le chocolat et les canneberges.
4. Déposer la pâte par cuillerées sur une plaque de cuisson doublée de papier parchemin.
5. Cuire 10 à 12 minutes selon la taille des biscuits. Une fois cuits, les biscuits seront légèrement dorés à l’extérieur et encore mous au centre.
6. Laisser refroidir et déguster. Conserver dans un contenant hermétique.