



LIVRET RECETTES

**POUR DES PIZZAS
COMME À LA PIZZERIA**

AVEC





POUR UNE PIZZA COMME À LA PIZZERIA : C'EST TOUT SIMPLE !



Sortez le pâton du réfrigérateur 10 à 15 min avant utilisation. Préchauffez votre four à 230°C et placez votre plaque à l'intérieur du four pendant le préchauffage.



Saupoudrez de farine votre plan de travail et la boule à pizza.



Étirez la boule avec vos mains à la forme et épaisseur souhaitées



Placez la pâte à pizza sur un papier cuisson. étalez la sauce tomate ou la crème fraîche et garnissez selon vos envies.

15 MINUTES

Placez la pâte à pizza avec le papier cuisson sur la plaque chaude, puis enfournez dans le bas du four et faites cuire la pizza pendant 10 à 15 minutes. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la recette et du type de four utilisé.



*Si tu es dans le pétrin
pour étaler ta boule,
on t'aide en vidéo 😊*

BONNE DÉGUSTATION !



Sommaire

- PIZZA PARMA P.4
- PIZZA CHÈVRE MIEL P.5
- PIZZA NORDIQUE P.6
- PIZZA VÉGÉTARIENNE P.7
- PIZZA BIANCA P.8
- PIZZA BRESAOLA ÉPINARDS P.9
- PIZZA VERDE P.10
- PIZZA REINE P.11
- PIZZA CHORIZO P.12
- PIZZA AUBERGINES & MOZZARELLA DI BUFALA P.13





FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA PARMA

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. ÉTALEZ LA SAUCE TOMATE SUR LA PÂTE À PIZZA.
3. COUPEZ LA MOZZARELLA EN TRANCHES ET PLACEZ-LES SUR LA SAUCE.
4. PARSEMEZ LES HERBES DE PROVENCE SUR LE FROMAGE.
5. VERSEZ UN FILET D'HUILE SUR LA PIZZA
6. ENFOURNEZ AVEC LE PAPIER GUISSON SUR LA GRILLE DE VOTRE FOUR PENDANT 15 À 20 MIN.
7. DISPOSEZ APRÈS GUISSON LES LANIÈRES DE JAMBON. LES OLIVES ET QUELQUES FEUILLES DE BASILIC

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 POT DE SAUCE TOMATE
- 100G DE MOZZARELLA
- CHIFFONNADE DE JAMBON GRU
- 1 PINCÉE D'HERBES DE PROVENCE
- QUELQUES FEUILLES DE BASILIC
- QUELQUES OLIVES
- HUILE D'OLIVE



FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA CHÈVRE MIEL

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. ÉTALEZ LA CRÈME FRAÎCHE SUR LE FOND DE PÂTE À PIZZA.
3. COUPEZ LE CHÈVRE EN RONDELLES ET RÉPARTISSEZ-LE SUR LA PIZZA.
4. SALEZ ET POIVREZ.
5. FAITES GUIRE 15 À 20 MINUTES ENVIRON SELON LE FOUR.
6. PARSEMEZ LA PIZZA D'UNE CUILLÈRE À SOUPE DE MIEL.
7. AJOUTEZ QUELQUES NOIX ET QUELQUES FEUILLES DE ROQUETTE POUR DÉCORER.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 20 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- 1 BÛCHE DE CHÈVRE
- 1 POIGNÉE DE NOIX
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE MIEL
- SEL . POIVRE
- ROQUETTE (FACULTATIF)



PIZZA NORDIQUE

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. ÉTALEZ LA CRÈME FRAÎCHE SUR LE FOND DE PÂTE À PIZZA.
3. COUPEZ LE SAUMON FUMÉ EN CHIFFONNADE ET DISPOSEZ-LE SUR LA CRÈME.
4. COUPEZ LA MOZZARELLA EN RONDELLES ET GARNISSEZ LA PIZZA.
5. SALEZ ET POIVREZ.
6. FAITES GUIRE 15 À 20 MINUTES ENVIRON SELON LE FOUR.
7. AJOUTEZ DU JUS DE CITRON SUR LE SAUMON ET QUELQUES FEUILLES D'ANETH.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 2À CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE
- 100G DE MOZZARELLA
- 4 TRANCHES DE SAUMON FUMÉ
- 1 CITRON JAUNE
- ANETH



FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA VÉGÉTARIENNE

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. ÉTALEZ LA SAUCE TOMATE SUR LE FOND DE LA PÂTE À PIZZA.
3. COUPEZ L'AUBERGINE, LA COURGETTE ET LES TOMATES EN FINES RONDELLES.
4. EMINGEZ LES POIVRONS ET LES CHAMPIGNONS EN FINE LAMELLES.
5. PARSEMEZ DE MOZZARELLA RÂPÉE.
6. DISPOSEZ LES LÉGUMES SUR LA PIZZA ET LA MOZZARELLA.
7. PARSEMEZ LE TOUT D'ORIGAN ET D'HERBES DE PROVENCE.
8. ENFOURNEZ 10 À 15 MINUTES (LA GUISSON VARIE EN FONCTION DU TYPE DE FOURS ET DE GARNITURES).

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 POT DE SAUCE TOMATE
- 1 SACHET DE MOZZARELLA RÂPÉE
- 1 COURGETTE
- 1 AUBERGINE
- ½ POIVRON JAUNE
- ½ POIVRON ROUGE
- QUELQUES CHAMPIGNONS
- QUELQUES TOMATES CERISES
- ORIGAN
- HERBE DE PROVENCE





FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA BIANCA

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. ENFOURNEZ LA PÂTE 10 À 15 MINUTES.
3. TAILLEZ LA COURGETTE EN TAGLIATELLES À L'AIDE D'UN ÉGONOME. HAGEZ ET PRESSEZ L'AIL.
4. DANS UN BOL. MÉLANGEZ LE FROMAGE FRAIS ET L'AIL. SALEZ ET POIVREZ.
5. QUAND LA PÂTE EST CUIE. RÉPARTISSEZ LE FROMAGE FRAIS EN LAISSANT 1 CM DE BORD LIBRE.
6. DISPOSEZ LA COURGETTE. QUELQUES FEUILLES DE ROQUETTE ET LA BURRATA AU CENTRE.
7. ARROSEZ LE TOUT D'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 15ML D'HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE
- 100G DE FROMAGE FRAIS 7%
- 1 BURRATA 100G
- QUELQUES FEUILLES DE ROQUETTE
- 1 COURGETTE
- 1 GOUSSE D'AIL
- SEL ET POIVRE

REGETTE RÉALISÉE PAR @QUITOQUEGO



FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA BRESAOLA ÉPINARDS

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. MÉLANGEZ DANS UN BOL LA CRÈME FRAÎCHE ET LE GORGONZOLA. PUIS ÉTALEZ LE TOUT SUR LA PÂTE À PIZZA.
3. RAJOUTEZ QUELQUES POUSSES D'ÉPINARD. SALEZ ET POIVREZ. ENFOURNEZ ENSUITE PENDANT 10 À 15 MINUTES.
4. SORTEZ LA PIZZA DU FOUR ET DISPOSEZ DE BELLES TRANCHES DE BRESAOLA.
5. DISPOSEZ QUELQUES POUSSES D'ÉPINARD FRAÎCHES.
6. RÉGALEZ-VOUS !

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 2 CAS DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 CAS DE GORGONZOLA
- QUELQUES TRANCHES DE BRESAOLA
- QUELQUES POUSSES D'ÉPINARDS
- SEL/POIVRE

RECETTE RÉALISÉE PAR @AVOSASSIETTES



PIZZA VERDE

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. FAITES CUIRE PRÉALABLEMENT VOS PETITS POIS À LA VAPEUR (8 MINUTES)
3. VERSEZ LA SAUCE TOMATE SUR LE FOND DE PÂTE À PIZZA.
4. PLACEZ VOS LÉGUMES SUR LA PIZZA (ASPERGES, BROCOLI ET PETITS POIS)
5. ENFOURNEZ 12 MIN À 230°C
6. RÉALISEZ À LA SORTIE DU FOUR UNE CRÈME VÉGÉTALE CHEESY QUI REMPLACE LE FROMAGE: MIXEZ 100G DE NOIX DE CAJOU PRÉALABLEMENT TREMPÉES, 100G D'EAU, 2 CAS DE LEVURE MALTÉE ET DU SEL.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 POT DE SAUCE TOMATE
- ASPERGES VERTES
- BROCOLI
- PETITS POIS
- 100G DE NOIX DE CAJOU
- 100G D'EAU
- 2 CAS DE LEVURE MALTÉE
- SEL

RECETTE RÉALISÉE PAR @THEGOODMIAM



PIZZA REINE

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. VERSEZ LA SAUCE TOMATE SUR LE FOND DE PÂTE À PIZZA.
3. DÉCOUPEZ LE JAMBON ET LES CHAMPIGNONS EN FINES LAMELLES ET DISPOSEZ-LES SUR LA PIZZA.
4. AJOUTEZ QUELQUES TOMATES GERISES COUPÉES EN DEUX ET LES BILLES DE MOZZARELLA.
5. PARSEMEZ LE TOUT DE FROMAGE RÂPÉ ET VERSEZ UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
6. FAITES GUIRE 10 À 15 MINUTES SELON VOTRE TYPE DE FOUR ET LA GARNITURE.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 POT DE SAUCE TOMATE
- 100G DE MOZZARELLA (EN BILLES)
- 2 TRANCHES DE JAMBON BLANC
- 50G DE FROMAGE RÂPÉ
- QUELQUES CHAMPIGNONS
- QUELQUES TOMATES GERISES
- HUILE D'OLIVE

RECETTE RÉALISÉE PAR
@MAMACITA_EN_GUISINE



PIZZA AU CHORIZO

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. VERSEZ LA SAUCE TOMATE SUR LE FOND DE PÂTE À PIZZA.
3. DISPOSEZ LES POIVRONS ET TOMATES PRÉALABLEMENT COUPÉS.
4. COUPEZ LE CHORIZO EN FINES TRANCHES ET DISPOSEZ-LES SUR LA PÂTE.
5. GARNISSEZ LA PIZZA DE COMTÉ RÂPÉ.
6. FAITES GUIRE 15 À 20 MINUTES À 230°C ENVIRON SELON LE FOUR.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 POT DE SAUCE TOMATE BASILIC
- 75G DE CHORIZO COUPÉ EN FINES TRANCHES
- 1 / 2 POIVRON VERT
- 1 / 2 POIVRON JAUNE
- QUELQUES TOMATES GERISES
- 100G DE COMTÉ RÂPÉ

RECETTE RÉALISÉE PAR @PETITEROSE021



FABRIQUE
CROUSTIPATE
DEPUIS 1974

PIZZA AUBERGINES & MOZZARELLA DI BUFALA

1. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 230°C.
2. PRÉPAREZ VOTRE SAUCE TOMATE EN MÉLANGEANT 3-4 CAS DE GOULIS DE TOMATE, DE L'ORIGAN, DU BASILIC, DU SEL ET DU POIVRE. PUIS ÉTALEZ LA SAUCE SUR LE FOND DE PÂTE.
3. FAITES RÔTIR DES AUBERGINES COUPÉES EN TRANCHE À LA POÊLE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
4. ENFOURNEZ VOTRE PIZZA 12 MINUTES À 230°C.
5. A LA SORTIE DU FOUR, AJOUTEZ LES AUBERGINES, LES TOMATES GERISES ET UNE MOZZARELLA DI BUFALA TRANCHÉE PRÉALABLEMENT.
6. VERSEZ UN FILET D'HUILE D'OLIVE, ET SI VOUS AIMEZ, RAJOUTEZ DES PISTACHES.

INGRÉDIENTS

- 1 BOULE À PIZZA CROUSTIPATE
- 1 AUBERGINE
- QUELQUES TOMATES GERISES
- 1 MOZZARELLA DI BUFALA
- POUR LA SAUCE: 3-4 GUILLÈRES À SOUPE DE GOULIS DE TOMATE, ORIGAN, BASILIC, SEL, POIVRE
- HUILE D'OLIVE

RECETTE RÉALISÉE PAR @MAUD_BOYER