

# Pizza aux légumes grillés

écrit par Pariseyn | 24 octobre 2017



C'est la plus savoureuse des pizzas estivales, bien qu'elle demande une certaine préparation. Grandissimo !

Ingrédients, pour 2 pizzas de 29 cm :

2 pâtons à pizza de 210 / 230 g, [standard](#) ou [sans pétrissage](#)

De la [sauce tomate pour pizza](#)

1 aubergine (environ 400 g)

3 courgettes (environ 300 g)

1 poivron rouge

1 poivron jaune

250 g de mozzarella râpée

Quelques feuilles de basilic frais.

De l'huile d'olive

Sel

Si les pâtons étaient au réfrigérateur, les sortir deux heures avant pour qu'ils soient à température ambiante.

Si l'on utilise la pâte sans pétrissage, procéder à la division, au boulage et à la détente comme indiqué dans la [recette de la pâte](#) (il faut donc s'y prendre 2 heures à l'avance).

Préchauffer le four au moins 1 heure avant à sa température maximum, pour moi 275°C, chaleur statique sole et voûte, avec une pierre à pain en position 3 (dans mon four,

1 est la plus basse et 4, celle juste au-dessous du gril). Dans cette configuration, la surface de la pierre se trouve à une quinzaine de centimètres de la résistance de voûte, ce qui correspond tout à fait à l'architecture d'un « vrai » four à pizza. Glisser au bas du four une lèchefrite.

Préparer les légumes : cela peut se faire au barbecue ou sous le gril du four.

Laver et essuyer tous les légumes. Chemiser une plaque de cuisson avec du papier aluminium et y déposer les poivrons entiers. Les faire griller jusqu'à ce qu'ils noircissent, en les tournant de temps en temps. Les transférer dans un sac plastique et les laisser refroidir. Une fois froids, ôter la peau, la queue et les pépins et couper en lamelles assez larges. Réserver.

Couper les aubergines et les courgettes en grosses rondelles. En utilisant la même plaque que les poivrons, déposer les rondelles d'aubergines sans trop les superposer, les arroser d'huile d'olive et les faire griller en les retournant de temps en temps (environ 15 minutes). Saler et poivrer. Réserver.

Procéder de même avec les courgettes. Réserver.

Au barbecue, on peut cuire tous les légumes en même temps.



Façonner les pâtons comme décrit [ici](#).

Préparer une feuille de papier cuisson au format de la pelle à pizza et déposer la pâte dessus.

Faire glisser l'ensemble sur la pelle à pizza.

Avec le dos d'une cuillère à soupe, étaler la sauce tomate sur la pizza, sauf sur les bords.

Répartir les légumes grillés à volonté.

Parsemer généreusement de mozzarella.

Enfourner pour 6 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur la lèche-frite.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défourner à l'aide de la pelle à pizza, éparpiller des feuilles de basilic frais et arroser d'huile d'olive avant de déguster.



Une pâte comme on les aime... Légèrement croustillante et moelleuse à l'intérieur.

