

Pizza aux oignons et poivrons grillés

écrit par Pariseyn | 11 mai 2018



Une pizza très facile à réaliser : quelques ingrédients, un assemblage inventé par la cuisinière et hop 10 minutes au four, c'est prêt ! Et pourtant, un mélange de saveurs méditerranéennes irrésistibles.

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](#)

250 g de mozzarella râpée

125 g de Parmesan râpé

2 petits poivrons rouges ou 1 gros

125 g de champignons émincés

Une boîte de cœurs tendres d'artichauts au naturel

2 petits oignons ou 1 gros

Une boîte de câpres

De l'huile d'olive

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.

Faire griller les poivrons sous le gril du four ou au barbecue jusqu'à ce qu'ils soient bien noircis, environ 30 minutes. Les transférer dans un sac congélation et laisser refroidir (on peut même attendre le lendemain).

Enlever la peau et les pépins et couper en lanières épaisses.

Éplucher les oignons et les couper en quartiers, puis les quartiers en deux.

Dans une poêle avec un peu d'huile, faire revenir les oignons. Les retirer du feu dès qu'ils sont colorés.

Faire revenir les champignons à la poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient colorés.

Couper les cœurs tendres d'artichauts en deux.

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 à volonté. Éparpiller quelques câpres.

Parsemer généreusement de mozzarella et de parmesan.

Enfourner pour 6 minutes en versant 20 ml d'eau chaude sur la lèchefrite.

Après 3 minutes, enlever le papier cuisson.

Défournier à l'aide de la pelle à pizza et arroser d'un peu d'huile d'olive avant de déguster.