



La pizza maison de Pierre Augé

Recette pour 3 pâtes à pizza

Ingrédients

- 250 g eau tiède
- 500 g de farine
- 6 g de levure de boulanger
- Sel
- huile d'olive

1. Mélanger l'eau préalablement tiédie avec 1 pincée de sel et la levure de boulanger.
2. Laisser reposer à couvert 10 mn.
3. Mélanger à la main pendant environ 5 mn avec la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au récipient.
4. Ajouter 5 g d'huile d'olive et pétrir pendant 5 mn sur un poste de travail fariné.
5. Laisser reposer environ 1 heure la pâte dans un chiffon humide dans un endroit chaud.
6. Séparer celle-ci en trois et étaler la pâte finement sur le plan de travail.

Pizza Jambon blanc – champignons / Chorizo – tomates

Ingrédients

- 1 brique de coulis de tomate
- Emmental râpé
- 3 champignons émincés
- 2 tranches jambon blanc émincé
- 1/2 chorizo
- 1 à 2 belles tomates coupées en lamelles
- olives
- huile d'olive
- fleur de sel

1. Déposer le coulis de tomate sur le fond de la pâte puis sur une moitié de la pizza les champignons et le jambon blanc et sur l'autre moitié des lamelles de tomates, du chorizo découpé en rondelles et quelques olives.
2. Parsemer ensuite avec une grosse poignée d'emmental râpé, un bon filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.
3. Enfourner à 220 degrés environ 5 à 7 min.
4. Déguster !

Pizza Epinards / Asperges vertes

Ingrédients

- 1 brique de coulis de tomate
- Emmental râpé
- 1/2 botte d'asperges vertes
- 2 poignées d'épinards frais
- huile d'olive
- fleur de sel
- thym

1. Déposer le coulis de tomate sur le fond de la pâte à pizza.
2. Parsemer ensuite la pâte avec une grosse poignée d'emmental râpé, un bon filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel.
3. Enfourner à 220 degrés environ 5 à 7 mn.
4. À la sortie du four : recouvrir une moitié de la pizza avec des épinards frais émincés et arrosés d'huile d'olive et l'autre moitié avec des copeaux d'asperges vertes crues, arrosés de thym et d'huile d'olive.
5. Déguster.

Pierre Augé continue de cuisiner des bons petits plats pour les habitants de Béziers, Sète et Narbonne. Munies de masques et de gants, les équipes de livraison amènent aussi chez les clients la bonne humeur caractéristique du restaurant.

Tarif : menu à 17€ (entrée/plat ou plat/dessert au choix), 25 € ou 35 €.

La Maison de Petit Pierre

22 avenue Pierre Verdier à Béziers (34)

Commandes au 04 67 30 91 85 ou

sur www.lamaisondepetitpierre.fr/traiteur.html

Livraison de 9 h à 12 h à Béziers, Sète et Narbonne - Commandes à passer avant 11h15