

Pizza sur baguette

Préparation 10 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes (je dirai 8)

2 baguettes

4 c à s d'huile d'olive

500 g de tomates cerises

250 g de tomates séchées

4 échalotes

2 boules de mozzarella (je dirai 3)

2 poignées de pistaches nature décortiquées

Sel et poivre

Couper en 2 les baguettes dans le sens de la longueur. Arroser d'un filet d'huile d'olive et mettre 5 mn à four préchauffé à 210°. Il est certain que dans un four traditionnel on ne peut pas faire rentrer une baguette aussi il faut couper chaque moitié en 2.

Pendant les 5 mn de cuisson, mixer finement les tomates cerises et les tomates séchées, saler et poivrer et couper les mozzarelles en tranches de 5 mn. Ciseler finement les échalotes épluchées en fines lamelles.

Sortir les baguettes du four mais laisser le four en marche.

Répartir sur le pain les tomates et poser dessus les rondelles de mozzarella, les échalotes et les pistaches. Enfourner 7 mn jusqu'à ce que la mozzarella fonde.

Autre version ;

Les ingrédients pour 8 personnes :

2 baguettes

4 c à s d'huile d'olive

500 g de tomates cerises

250 g de tomates séchées

4 tranches de jambon de Parme

4 petits oignons frais

3 boules de mozzarella

2 poignées de petites olives de Nice

Sel et poivre

Il suffit de procéder de la même façon mais en mettant en garniture, les tranches de mozzarelles, des tranches de jambon de Parme découpées en larges lanières, de fines tranches d'oignons frais et des olives de Nice sur le mélange de tomates.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>