



1. Préchauffez le four à 250°C. Rincez les poivrons, coupez-les en deux. Ôtez les pépins et les membranes blanches. Posez-les (côté peau sur le dessus) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 12 mn. Éteignez le four et laissez les poivrons à l'intérieur pendant environ une heure, sans ouvrir la porte. Sortez-les, pelez-les une fois refroidis et coupez-les en lanières et réservez.
2. Préchauffez à nouveau votre four selon les indications figurant sur l'emballage de la pâte à pizza. Préchauffez également la plaque de cuisson qui servira à cuire votre pizza.
3. Rincez la courgette, ôtez les extrémités et coupez-la en fines lanières à l'aide d'un économètre.
4. Coupez le n'duja en lamelles de +/- 0,5 cm, puis coupez-les en deux.
5. Étalez votre pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Nappez-la de purée de tomates. Garnissez-la de poivrons. Sortez la plaque de cuisson de votre four et faites rapidement glisser dessus le papier sulfurisé avec la pizza. Enfourez pour 10 à 15 mn, selon les indications figurant sur l'emballage de votre pâte et selon votre four. S'il monte par exemple à 300 °C et que vous faites une pâte maison, le temps de cuisson sera de +/- 8 mn. Le mieux est de surveiller : votre pizza est prête lorsque les bords sont légèrement dorés. Si vous utilisez une plaque de cuisson perforée, enlevez le papier cuisson au bout de 2/3 mn, une fois que la pizza est saisie.
6. À la sortie du four, posez la burrata au centre de la pizza, répartissez les tagliatelles de courgettes tout autour et les demi-rondelles de n'duja. Mettez quelques feuilles de basilic, arrosez d'un filet d'huile d'olive et servez aussitôt !



Toutes les explications détaillées pour réaliser une pizza digne d'un pizzaiolo napolitain en consultant la « Pizza à la puttanesca » sur ailmacocotte.com

Super facile
30 mn de préparation
10 mn de cuisson
Assez cher

Ingrédients pour 2 pers. :

Si vous avez une pierre de cuisson (ou pierre réfractaire) ou une plaque de cuisson perforée, utilisez-la pour cuire votre pizza.

1 grande pâte à pizza (ou 2 petites. Si vous voulez faire votre pâte vous-même, cliquez [ici](#))

70 g de purée de tomates

1 petite courgette ferme

1 poivron rouge

1 poivron jaune

100 g de burrata (à défaut de la mozzarella)

60 g de n'duja (saucisson

piquant que vous

trouvez chez les traiteurs italiens. À défaut, prenez de la soubressade, du chorizo ou du jambon cru)

Huile d'olive

Quelques feuilles de basilic

Variantes :

Pour une version vegan, supprimez le n'duja et remplacez-le par des champignons de Paris que vous aurez au préalable poêlés.

Vous pouvez rajouter - comme c'est le cas sur la photo - des lamelles d'oignon rouge (que vous ferez tremper 30 mn dans de l'eau avec 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc pour qu'il soit plus doux). Pour d'autres recettes de pizzas, regardez sur le blog.

