

PIQUE-NIQUE PIZZ'

Mini pizza aux poivrons grillés à la braise

1 pâte à pizza de 250 g (Retrouvez notre recette : <http://blog.les4gourmets.com/2008/07/recette-de-la-pate-a-pizza/>)

300 g de sauce all'arrabbiata Bio

1 pot de Poivrons grillés à la braise

2 tranches fines de jambon de Parme

10 feuilles de basilic

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Recette :

Préchauffez le four à 210°. Sortez la plaque du four et tapissez-la de papier sulfurisé.

Formez 4 disques (10 cm) avec la pâte à pizza sur le plan de travail fariné, en les étirant un peu d'abord avec la paume de la main, puis au rouleau. Posez-les sur le papier sulfurisé.

Étalez-la sauce arrabbiata sur leur surface jusqu'à 1 cm du bord avec le dos d'une cuillère. Ajoutez les poivrons préalablement coupés en julienne. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et faites cuire 15 mn.

Après la cuisson, ajoutez le jambon en chiffonnade et le basilic finement ciselé.

Servez froid ou tiède si le lieu du pique-nique n'est pas trop éloigné du four...



Fraicheur de tomate et son crostini à la mozzarella

1 Coulis de tomate Bio

1 huile d'olive

1 Concombre

6 Olives noires

1 pincé de piment d'Espelette

4 Grosses tranches de pain de campagne

1 gousse d'ail

2 Mozzarella di Buffala

2 Tomates

Pesto de basilic (Retrouvez notre recette <http://blog.les4gourmets.com/2008/08/la-recette-du-pesto-en-5-mn/>)

Sel et poivre du moulin

Recette :

Coupez les tomates et les mozzarellas en tranches. Préparez le pesto de basilic (le garder un peu épais).

Taillez le concombre et les olives noires en brunoise (cubes d'1 cm de côté).

Toastez légèrement les tranches de pain de campagne puis frottez-les avec l'ail.

Dans un saladier, versez le coulis de tomates, ajoutez sel, poivre et piment d'Espelette et petit à petit l'huile d'olive puis mixez le tout.

A l'obtention d'un beau coulis rouge orangé, lisse et légèrement épais ajoutez la brunoise d'olives noires et de concombre. (Pour le transport, versez la fraîcheur de tomate dans une bouteille vide).

Quelques minutes avant le repas, montez les crostini en intercalant une tranche de tomate et une tranche de mozzarella puis déposez dessus un peu de pesto, servez la fraîcheur de tomate dans un verre et dégustez le tout accompagné d'un bon verre de rosé...



Financier et gianduja à croquer

100gr de blanc d'oeuf

100gr de beurre

100gr de sucre glace

60gr de poudre d'amande

30gr de farine

1 Tablette de Gianduja du maître chocolatier italien Guido Gobino

Recette :

Préchauffez le four à 200°.

Ajoutez dans un saladier le blanc d'oeuf, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, mélangez énergiquement au fouet. Faire un beurre noisette (chauffez doucement le beurre jusqu'à obtention d'une couleur noisette) puis ajoutez le à la pâte.

Versez dans les moules à financier et enfournez pour 15mn.

Servez avec un carreau de tablette de gianduja.

VOTRE COLIS CONTIENT

- Une sauce all'arrabbiata bio
- Un pot de poivrons grillés
- Une huile d'olive Terre dell'Abbazia
- Un coulis de tomate bio
- Une tablette de Gianduja

VOTRE LISTE DE COURSES

- 250g de farine (pour la pâte à pizza)
- Levure boulangère fraîche ou sèche (pour la pâte à pizza)
- 2 tranches de jambon de Parme
- 35 feuilles de basilic (dont 25 pour le pesto)
- 40g Pignon de pain (pour le pesto)
- 50g de Parmesan (pour le pesto)
- 1 concombre
- 6 olives noires
- Ail
- 2 tomates
- 2 Mozzarella 150g
- Piment d'Espelette
- 4 œufs
- 100g de beurre
- 100g de sucre glace
- 60g de poudre d'amande