



RENCONTRE D'UN BARBECUED'HIVER ET DE LA CUISINE ITALIENNE

# PIZZA AVEC LANIÈRES DE BAVETTE DE FLANCHET



Viande cuite au barbecue et cuisine italienne traditionnelle : une pizza avec des lanières de bavette de flanchet promet de faire la liaison parfaite entre ces deux éléments pour une soirée d'hiver gourmande.

## POUR LA PÂTE (2-4 portions) :

- » 135 ml d'eau
- » 135 ml de lait
- » 1 cuillère à café de sucre
- » 1 sachet de levure chimique
- » 400 g de farine de blé à pizza
- » 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- » 1 cuillère à café de sel

## POUR LA GARNITURE :

- » 100 ml d'huile d'olive
- » ½ cuillère à café de sel marin
- » ½ cuillère à café de poivre de Cayenne
- » 50 g d'herbes sauvages ou de roquette
- » 500-600 g de bavette de flanchet
- » Fleur de sel
- » 100 g de fromage bleu
- » 100 g de mozzarella, râpée

## EN OUTRE :

- » 1 pierre à pizza

- 01.** Pour la pâte à pizza, mélanger l'eau et le lait, réchauffer jusqu'à ce qu'ils soient tièdes, dissoudre le sucre et la levure chimique. Ajouter la farine, l'huile et le sel et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer pendant au moins 4 h. Pétrir une seconde fois après la moitié du temps.
- 02.** Mélanger ensuite 100 ml d'huile d'olive, le sel marin et le poivre de Cayenne. Laver les herbes sauvages et les égoutter. Le cas échéant, dénervé la bavette de flanchet, badigeonner d'huile et saler légèrement. Couper le fromage bleu en petits cubes.



- 03.** 20 min avant la cuisson, poser la pierre à pizza sur le barbecue et la faire chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température maximale.
- 04.** Diviser la pâte à pizza en deux. Fariner le plan de travail, étaler les deux pâtons jusqu'à ce qu'ils soient bien ronds, badigeonner avec l'huile assaisonnée et couvrir de mozzarella râpée. Mélanger les herbes sauvages et le reste d'huile assaisonnée.
- 05.** Placer la première pizza sur une pelle à pizza saupoudrée de farine ou sur une plaque appropriée et la déposer sur la pierre à pizza. Fermer le couvercle du barbecue et laisser cuire env. 8-12 min. S'il y a encore de la place sur le barbecue, il est possible de cuire la bavette de flanchet en même temps, la retourner une fois après 3 min. Dans le cas contraire, cuire la bavette après la première pizza et la maintenir au chaud sous une feuille d'aluminium pour la deuxième pizza.
- 06.** Couper la bavette en fines lanières, les disposer sur la pizza, puis les petits cubes de fromage bleu et les herbes marinées.

**BON APPÉTIT !**