



3 conseils pour une délicieuse pizza!

Pizza party à la maison

Une croûte croustillante. De la sauce tomate épicée. Du fromage fondu crémeux. L'eau vous vient-elle déjà à la bouche? La pizza plaît toujours! Suivez nos conseils pour devenir un vrai pizzaiolo et essayez nos surprenantes variantes.

Une ambiance conviviale, des ingrédients frais et des goûts exquis: **une soirée pizza est un délicieux régal.** À tout âge!

La base de la pizza

Tout commence par la base de la pizza: la pâte.

- La ferez-vous vous-même? **Faire votre propre pâte n'est pas si difficile.** Seule la levée prend un peu de temps. [Avec cette recette, vous faites un délicieux fond de pizza authentique.](#)
- Quand même plutôt une pâte prête à l'emploi? **La pâte** que vous trouvez dans le frigo mural de votre SPAR est délicieuse, rapide et avantageuse!

Mais aussi [les pains pita](#), le pain turc, une tortilla peuvent servir de base facile pour votre prochaine pizza. Certainement à essayer!



Vos garnitures de pizza

Avant de commencer avec les toppings, commencez par le deuxième ingrédient de base: la sauce.

[Allez-vous faire une passata 'maison'](#) ou choisir l'une des délicieuses sauces tomates prêtes à l'emploi dans votre SPAR. **Vous préférez ne pas mettre de sauce tomate sur votre pizza?** Utilisez alors de la crème fraîche ou du fromage aux fines herbes comme base. Délicieusement crémeux! Vous préférez **une bombe de saveurs** sur votre fond de pizza? Utilisez alors du pesto ('maison' ou prêt à l'emploi).

Ne soyez pas trop généreux dans vos garnitures de pizza.

Car alors la pâte reste humide et le fond devient mou. **Le nombre idéal de toppings pour une pizza réussie est 3** (base de tomate et fromage non compris). Choisissez une croûte plus épaisse si vous voulez y mettre plus de légumes et/ou de viande.



Que choisir pour garnir votre pizza?

1. Pour les carnivores

Jambon et salami sont des toppers, mais [une pizza aux boulettes](#) est une belle idée qui plaît aux enfants. Les amoureux de l'Italie ? Ils choisiront de [la pancetta](#) ou de la saucisse italienne.

2. Pizza pour les amateurs de fromage

Il n'y a rien de mieux qu'une bonne couche épaisse de fromage comme sur notre '[Quattro Stagioni](#)'. La mozzarella plaît toujours bien mais vous pouvez aussi une fois essayer du [Gorgonzola piquant](#), du fromage de chèvre doux ou même de la fourme d'Ambert odorante. Et que diriez-vous d'[une pizza végétarienne au mascarpone et à l'échalote](#)?

3. Pizza avec des délices de la mer

Poisson et pizza sont une alliance divine! Nos favorites, [tortizza au saumon fumé et fenouil](#) ou [pizza napolitaine aux anchois](#). Et une autre pour les amateurs de thon: [mini pizza avec de la purée de poivron grillé comme base](#).

4. Délicieuse pizza végétarienne

Des pizzas avec beaucoup de légumes et beaucoup de fromage: ça vous ne pouvez pas y résister, n'est-ce pas? Que diriez-vous de [cette pizza végétarienne aux poivrons grillés et aux pignons de pin](#)? Régalez-vous!

5. Pizza délicieusement saine et légère

Des légumes comme les poivrons et les champignons sont excellents sur une pizza (végétarienne). Notre

astuce ? Cuisez-les un peu dans la poêle avant de les poser sur la pizza, pour encore plus de goût. Êtes-vous un vrai aventurier ? Mettez une fois des choux de Bruxelles, [du fenouil](#) ou même [du chou-fleur sur votre pizza](#).

Vos garnitures de pizza goûtent au moins autant sur une tranche de courgette ou une aubergine coupée en deux. Sans gluten et sain! Vous pouvez même faire de [la pâte de courgette](#).



Un jeu d'enfant

C'est le moment de la cuisson!

1. N'oubliez pas de préchauffer votre plaque de cuisson ou votre pierre à pizza.
2. Badigeonnez la surface d'une très fine couche d'huile d'olive ou utilisez du papier sulfurisé pour cuire la pizza.
3. Plus chaud sera le four, plus vite la pizza cuira et plus croustillante sera la croûte.

Avec ces conseils, cuire votre pizza sera un jeu d'enfant:

- Beaucoup de pizzas à cuire et il fait beau? **Allumez le barbecue** et faites travailler le four et le BBQ en même temps!
- Faire de la pizza pour un grand groupe? Comme pizzaiolo vous pouvez naturellement laisser tout le monde vous aider gentiment. Pratique & amusant! Ou faites un concours: qui garnira la meilleure pizza?
- Donnez une touche spéciale à votre pizza et **remplacez** la base de tomate par de la **ricotta**.
- Mélangez du fromage à la crème avec de la sauce pizza et vos épices favorites, et couvrez d'une petite couche de fromage râpé. Mettez un peu au four. Et voilà : **la parfaite sauce pizza** pour déguster avec du pain ou des chips.

- Laissez tomber la base de tomate et couvrez le fond avec [un oeuf cuit, du lard et un peu de fromage](#). Si ça ce n'est pas un bon début de journée !
- Une des grandes tendances de cet été est **la pizza carrée**. Ne soyez donc pas déçu si vous ne pouvez pas faire tourner votre pizza comme un vrai Italien. Si vous lui laissez prendre la forme de votre plaque de cuisson, elle vous goûtera aussi bien !



Les meilleures recettes de pizza

Avez-vous déjà l'eau à la bouche? Avec ces délicieuses spécialités, vous pouvez commencer votre pizza. Le choix et la variété ne manquent pas.

Avez-vous encore plus envie de pizza? [Ici vous retrouvez toutes nos recettes de pizza.](#)



Les plats principaux

Pizza BBQ chicken



Les plats principaux

Pizza Napolitana



Les plats principaux

[Pizza Quattro Stagioni](#)



Autre

[Gaufres pizzas](#)



Les plats principaux

[Pizza-pita avec boulettes de haché d'agn...](#)



Les plats principaux

[Courgettes façon pizza avec poivrons rôti...](#)

Buon Appetito!
