

PIZZA AUX PETITS OIGNONS ROUGES

Du type grelots, ces oignons très doux sont préalablement précuits dans un glaçage à l'huile d'olive et au miel, avant de garnir généreusement la pizza, un plat consistant et délicieux.

PÂTE A PIZZA

100 gr farine de riz
100 gr Farine de sarrasin
2 càs huile d'olive
1/2 sachet levure biologique
3 gr sel
120 gr eau

GARNITURE

700 gr oignons rouges
1 petite boîte tomates concassées
3-4 gousses ail
herbes aromatiques
Sel - poivre
2 càs huile d'olive



🕒 40 minutes
🔥 35 minutes
🍴 4 portions

PÂTE A PIZZA SANS GLUTEN



1. Mélanger les farines, sel, levure, eau dans un saladier, et bien travailler à la main jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.



2. On obtient une pâte bien souple que l'on va laisser lever 30 minutes dans un récipient filmé, au four à 40°C



3. Au bout de ce temps la pâte est mousseuse, la retravailler pour qu'elle retrouve sa souplesse



4. Préparer un papier cuisson de la taille du plat à pizza et faire un rond autour du fond du plat pour repérer les bords. Étaler la pâte par dessus son papier, et recouverte de film, afin qu'elle ne colle pas au rouleau



5. Une fois la pâte suffisamment étalée, la placer telle quelle (entre le papier sulfurisé et le film) sur son moule



6. Retirer le film délicatement et laisser lever quelques minutes, puis précuire la pâte environ 10 minutes à 180°C (pour éviter que la pâte ne soit détrempée avec la sauce tomate)

GARNITURE



7. Préparer une sauce : quelques gousses d'ail dorées dans de l'huile d'olive et l'on vide une boîte de tomates concassées, puis l'on assaisonne (sel, poivre, herbes de Provence) et laisser mijoter 15



8. Pendant ce temps éplucher les petits oignons



9. On obtient une belle quantité d'oignons rouges



10. Faire dorer les oignons dans de l'huile d'olive



11. Ajouter un peu de miel



12. Le mélange caramélise au bout de quelques minutes



13. Immédiatement, déglacer en ajoutant un peu d'eau mais sans couvrir



14. L'eau s'évapore rapidement, rajouter éventuellement un peu d'eau pour une précuisson de 10 minutes environ



15. Les oignons baignent dans un sirop



16. Les laisser refroidir



17. Si les oignons sont un peu trop gros pour être consommés entiers, les couper en deux pour garnir la pizza



18. Puis les arroser de leur jus



19. Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza précuite



20. Garnir avec les moitiés d'oignons



21. Ajouter quelques olives noires



22. Ajouter quelques herbes et cuire à 200°C pendant 35 minutes



23. Les oignons se sont un peu desséchés mais restent succulents. Laisser refroidir la pizza



24. Couper es parts et servir chaud ou froid