



## Ma pizza au barbecue au gaz

Alors là ! une folie ou pas ?

### Les ingrédients pour la recette :

#### **Pâte à pizza :**

- 500 g de farine T65 Bio
- 300 g d'eau tiède
- 30 g de levure de boulanger
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- [herbes de Provence](#)
- 3 pincées de sel fin

**Garniture pour les pizzas :** attention ! A vous de voir si vous souhaitez mettre autres aliments pour les pizzas.

- 2 blancs de volaille
- [420 g de coulis de tomate](#)
- 250 g de champignons de paris frais
- [200 g de lardons](#)
- 100 g de gruyère râpé

## Pour 2 pizzas

### La réalisation de la recette :

Pour cette nouvelle recette, je vous propose des **pizzas maison au barbecue à cloche**. Tout est possible dans le monde magique de la cuisine. Il faut juste le vouloir et être passionné.

Pour commencer, réaliser une pâte à pizza. **Rien de plus simple !** Mettre la farine, le sel fin, la levure de boulanger, l'huile d'olive, l'eau tempérée et les **herbes de Provence** dans la cuve du batteur. **Mélanger au crochet** pendant **15** minutes. Laisser ensuite pousser votre pâte pendant **2** heures à température ambiante. Pendant ce temps, laver et émincer les champignons de paris. **Couper en lamelle les deux blancs de volaille**.

Après la pousse de votre pâte, la couper en deux et l'étaler. Prendre deux plaques de pâtisserie en tôle de 29 x 40 cm. La dimension des plaques rentrent dans les fours encastrables. Saupoudrer au préalable de farine et déposer votre pâte sur chaque plaque. **Laisser pousser 15 minutes**.

Allumer **vos barbecue et déposer sur les grilles** (ou plancha) vos briques réfractaires. Il faut une hauteur minimum de 8 à 12 cm. Cela permet d'éviter de faire brûler le dessous des pizzas. À vous d'organiser votre cuisson des pizzas. Il est préférable d'essayer de mettre vos **plaques de pizza** pour savoir si vous pouvez les loger en une seule fois et si vous pouvez fermer le couvercle. Car une fois votre **barbecue allumé**, il sera plus difficile de s'organiser.

Sortir du **réfrigérateur tous les ingrédients pour vos pizzas**. Étaler sur les deux pâtes le coulis de tomates. Ajouter les morceaux de blanc de volaille et les lardons. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin vos deux pizzas. Ajouter les champignons de Paris et le gruyère râpé. Ajouter un filet d'huile d'olive et un peu d'herbes de Provence. Mettre vos pizzas sur vos supports se trouvant sur le barbecue et fermer le couvercle. Laisser cuire environ 10 minutes. Vérifier de **temps en temps** la cuisson car chaque barbecue a des puissances différentes.

**Info:** les barbecues à gaz sont exprimés en Kw gaz. Plus le chiffre est élevé plus votre barbecue sera puissant. Mon barbecue à gaz (marque Américaine) développe 17.5Kw. Il a une fonction de feux latéral céramique de 4.5Kw et un feu sur le côté pour cuire ou réchauffer une sauce par exemple. La structure est entièrement en inox. Un avantage très précieux pour la longévité de votre barbecue.

**Les puristes** me laisseront certainement des commentaires sur la cuisson des pizzas. Mais je n'ai pas posté cette recette pour faire une polémique. Je propose simplement une cuisson plus vacancière pour éviter d'allumer nos fours dans nos cuisines en plein été. Personnellement, le résultat est correct. Néanmoins, il faut bien connaître son barbecue.

*Laisser moi des photos de vos essais sur mon compte Facebook : on lance un concours ?*

A large, stylized version of the 'Vision Plaisir' logo. The word 'Vision' is in orange and 'Plaisir' is in blue. A yellow heart shape is drawn around the text, with the words 'Vision' and 'Plaisir' positioned inside and overlapping the heart's outline.