

# Pâte à pizza pour une cuisson à la poêle

Portions **8-10**



## INGRÉDIENTS

---

### PÂTE

10 g de levure

140 ml d'eau tiède

Une pincée de sel

1 pincée de sucre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

250 g de farine

### AUTRES

Branche facultative de romarin et/  
ou de sauge



## PRÉPARATION

---

Emiettez la levure et la dissolvez dans un petit bol d'eau tiède.

Ajoutez le sel, le sucre et l'huile d'olive et pétrissez bien le tout avec la farine pour obtenir une pâte homogène. Il est préférable de la mettre au réfrigérateur pendant toute la nuit.

Le lendemain, laissez la pâte atteindre la température ambiante pendant 30 minutes.

Étalez la pâte pour obtenir 8 galettes plates moyennes ou 12 petits et fines. Chauffez une grande poêle Le Creuset, ajoutez un peu d'huile d'olive dans la poêle et placez 3-4 parts. Ajoutez éventuellement les herbes jusqu'à ce qu'elles sentent bon. Mettez le couvercle et faites cuire pendant 3-4 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Retirez le couvercle, retournez la pizza dans la poêle et cuisez-la avec la garniture pendant 5-7 minutes environ, voir la recette « Assortiment de pizzas à la poêle » pour plus d'idées.

Les pizzas sans garniture aux herbes rôties sont également un merveilleux accompagnement pour les salades, les viandes, etc...