

Pizza rolls aux maquereaux



Voici pour aujourd'hui une nouvelle recette salée, une recette qu'il y a quelque temps avait fait plus ou moins le tout de la blogosphère culinaire, voici voici la pizza rolls ! C'était une belle découverte vraiment délicieuse. Pour la pâte j'ai repris celle de Chef Nini, celle de sa tarte à la ratatouille que j'ai déjà utilisée pour mes empanadas. J'ai garnie ma pizza rolls avec de la sauce tomate, du basilic, du gruyère râpé et pour changer j'ai mis du maquereau en boîte émietté, vraiment très bon.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à pizza:

250g de farine

5cl d'huile d'olive

10cl d'eau

1c. à café de sel

5g de levure de boulanger

Pour la garniture:

1 petit pot de sauce tomate à la provençale (soit 190g)

40g de gruyère râpé

5 feuilles de basilic frais

1 boîte de maquereaux tomates-basilic (soit 169g)

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure émiettée, l'eau, l'huile d'olive et enfin le sel. Mélangez et pétrissez jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Couvrez d'un linge propre et laissez pousser au moins 2H.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Etalez la pâte à pizza en un grand rectangle.

Recouvrez la pâte de sauce tomate jusqu'à 3cm du bord, émiettez le maquereau et ajoutez-le sur la pizza (évitez de mettre trop de jus de la boîte), parsemez de basilic haché puis recouvrez la pizza de gruyère râpé.

Roulez la pizza délicatement et coupez-la en tronçons, disposez les morceaux de pizza rolls dans un moule préalablement huilé.

Enfournez pour 25min environ. Servez chaud ou tiède accompagné d'une salade verte.