

Pizza aux olives noires, burrata et huile d'olive bio

Une soirée pizza ça ne se refuse pas. **Edda Onorato** et **Tramier** vous proposent une délicieuse pizza rouge aux olives confites avec de la **burrata** et des tomates fraîches, pleine de saveurs et de contrastes dont le cru et le cuit. **La sauce aux olives provençale, « Saveur de l'année 2017 »**, va sublimer le tout en apportant une touche subtile de senteurs méditerranéennes..

Parfumée à l'**huile d'olive bio**, produit d'excellence ayant récemment reçue **la meilleure note** au comparatif effectué par l'association « **UFC Que choisir** », cette succulente pizza va vous régaler.

Alors si en plus, vous avez un peu de temps, consultez notre article sur ce phénomène de société devenu un style de vie à part entière, vous saurez tout de l'**agriculture et la consommation bio en France** !

- 4 Pers.
- 25 Min.
- 20 Mn.

Ingrédients

- 500 g de pâte à pizza étalée et prête à l'emploi (ou bien en pâton, à diviser et étaler)*
(voir plus bas la recette maison)
- 1 bocal de **sauce aux olives à la Provençale maison**
- 250 g de burrata à température ambiante
- 80 g d'**olives noires confites Tramier**
- 20 tomates cerise coupées en deux
- Quelques feuilles de basilic
- Quelques feuilles de roquette
- **Huile d'olive vierge extra bio Tramier**

Préparation

1. Préchauffez le four à 220°C (chaleur statique). Posez la pâte sur un plan de travail sur du papier cuisson et coupez quatre disques de 20-22 cm de diamètre. Répartissez-les, deux par deux (toujours avec le papier

- cuisson), sur deux plaques de four.
2. Étalez dessus une fine couche de **Sauce aux Olives à la Provençale** en gardant un cm de libre sur les bords. Enfournez pendant une dizaine de minutes (si besoin en deux fois et en tous cas en invertissant les plaques à mi-cuisson). La pâte doit colorer dessus et dessous.
 3. Pendant ce temps, coupez la **burrata** en quatre et prélevez le coeur crémeux. Préparez sur une assiette avec les tomates, les olives, le basilic et la roquette.
 4. Sortez les pizzas, faites-les glisser sur les assiettes. Garnissez par touches avec quelques cuillerées de burrata, les demies tomates cerise, les olives, les feuilles de basilic et la roquette. Versez un filet d'**huile d'olive vierge extra bio** et servez encore chaud.

Astuces

Conservation : même si c'est meilleur chaud, du fait du contraste cuit/cru, cette pizza est très bonne aussi à température ambiante. Pour vous organiser, vous pouvez la cuire un peu à l'avance, la réchauffer légèrement et la garnir peu avant de servir.

Pâte à pizza maison : si vous avez un peu de temps, préparez votre propre pâte à pizza. Dans un saladier ou la cuve d'un robot, mélangez 360 g de farine T45 de qualité avec 4 g de levure de boulanger sèche (ou 10-12 g de fraîche).

Ajoutez 1 càs d'**huile d'olive vierge extra**, une pincée de sel et puis versez 18-20 cl d'eau (cela dépend des farines). Mélangez puis pétrissez (ou aidez-vous du crochet du robot) pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse, homogène et se détache des parois.

Formez une boule, recouvrez de saladier de film alimentaire et laissez lever deux heures environ dans un endroit tiède afin que la pâte double de volume.

Posez-la ensuite sur un plan de travail légèrement fariné, divisez-la en quatre boules puis étalez-les au rouleau ou à la main en quatre disques de quelques mm d'épaisseur. Procédez ensuite comme indiqué dans la recette.

Burrata : il s'agit d'une cousine de la **mozzarella** avec un coeur de crème très gourmand. On en trouve assez facilement en grande surface ou en épicerie italienne. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-la par de la bonne **mozzarella**.

Sel : il n'y a volontairement pas de sel car tant la sauce que les **olives** sont déjà parfaitement assaisonnées et l'ensemble est équilibré avec la **burrata** et les tomates. Mais libre à vous d'en ajouter.