

# Hors-d'œuvres



## Pizza au barbecue



**Temps de préparation :** 15 minutes  
**Temps de cuisson :** 15 à 20 minutes  
**Méthode de cuisson :** directe  
**Difficulté :** facile

### Ingrédients (pour 12 à 15 personnes) :

- 3 boules de pâte à pizza de 500 g
- 250 ml d'huile d'olive vierge-extra
- Farine

### Assaisonnement :

- 2 cuillères à café d'origan de Méditerranée déshydraté
- 1 cuillère à café d'oignon en poudre
- 3/4 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge séchés
- 1/4 cuillère à café de cumin moulu
- 1/2 cuillère à café de gros sel
- 1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne moulu

### Garniture (facultative) :

- Tomates hachées
- Oignons émincés
- Basilic frais ciselé

### Préparation :

1. Versez les ingrédients de l'assaisonnement dans une casserole. Faites cuire à feu doux en fouettant jusqu'à ce que l'huile commence à sentir et que le mélange soit chaud. Retirez du feu et laissez reposer 2 heures à température ambiante.
2. Farinez légèrement l'une des boules de pâte à pizza et la surface d'une plaque à pâtisserie de 38 x 30 cm environ. Abaissez la pâte à la taille de la plaque à pâtisserie et placez-la dessus.
3. Fouettez le mélange à base d'huile puis badigeonnez généreusement la surface de la pâte.
4. Retournez la plaque à pâtisserie (comme une grande spatule !) contenant la pâte directement sur la grille de cuisson. Retirez la plaque à pâtisserie et badigeonnez la surface de la pâte avec le mélange d'huile assaisonnée. Faites cuire, en cuisson directe (175°C à 230°C) pendant 2 à 3 minutes, couvercle fermé, jusqu'à ce que le dessous de la pâte soit marqué. Ne vous inquiétez pas si des bulles se forment sur la pâte : elles dégonfleront lorsque vous retournerez la pâte. Faites glisser la pâte sur la plaque à pâtisserie et retournez le côté non cuit sur la grille de cuisson. Badigeonnez la surface avec l'huile et poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 minutes, couvercle fermé.
5. Déposez ensuite la pâte sur une grille de refroidissement. Garnissez de tomates tranchées, d'oignons émincés et de basilic frais selon vos goûts. Découpez en parts individuelles. Répétez la procédure de cuisson pour les 2 autres boules de pâte. Servez chaud.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae

