

Pizza barbecue à la truite

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ tasse à mesurer
- ❖ grande spatule

Ingrédients :

- ❖ 1 pain plat nature (400g)
ou une pâte à pizza
précuite
- ❖ 1 filet de truite saumonée
(300g)
- ❖ 1 paquet de truite fumée
(130g)
- ❖ 50 ml de fromage à la
crème ramolli (à la
température de la pièce)
- ❖ ½ oignon rouge émincé
- ❖ 100g de pois mange-tout
équeutés
- ❖ 1 tomate
- ❖ 200 ml de fromage
mozzarella râpé

Méthode :

Trancher le filet de truite

À l'aide du couteau, couper le filet de truite en fines tranches.

Couper les pois mange-tout

Couper les pois mange-tout en petits morceaux dans le sens de la largeur.

Trancher la tomate

Laver la tomate. Retirer le pédoncule. Couper la tomate en fines tranches dans le sens horizontal.

Épisode 46 – Papillotes et pizza barbecue à la truite

Garnir la pâte à pizza

À l'aide d'une cuillère ou d'un couteau, étaler le fromage à crème sur la pâte.

Déposer les morceaux de truite sur le fromage, puis les tranches de truite fumée par-dessus. Parsemer les morceaux de pois mange-tout et d'oignon rouge et ajouter les tranches de tomate. Finir en parsemant le fromage mozzarella.

Préchauffer le BBQ

Cuire la pizza

Fermer le feu d'un côté du barbecue. Déposer la pizza sur la grille du côté fermé et cuire pendant 15 à 20 minutes en tournant la pizza d'un quart de tour toutes les 5 minutes.

Variante: **Remplacez la truite par du saumon.**