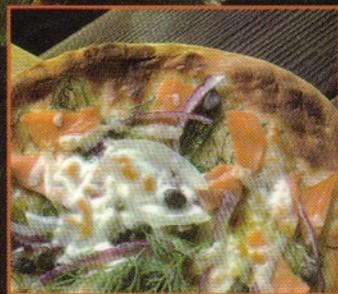
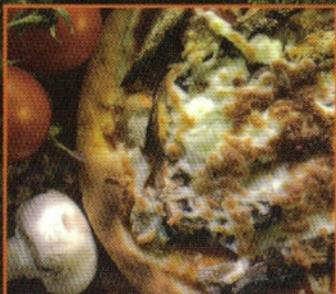


Édition
La plume

Spécial Pizza Samira

1

باللغة العربية والفرنسية



SOMMAIRE

- 8 - Pizza maison - بيذا منزل
- 10 - Pizza au poulet et aux légumes - بيذا بالدجاج و الخضار
- 10 - Pizza aux trois fromages - بيذا بثلاثة أجبان
- 12 - Pizza au poulet et au yaourt - بيذا بالدجاج و الياغورت
- 14 - Pizza végétarienne à l'américaine - بيذا نباتية على الطريقة الأمريكية
- 14 - Pizza Pissaladière - بيذا بيسالاديير
- 16 - Pizza Napolitaine - بيذا نابوليتان
- 18 - Pizza aux légumes grillés - بيذا بالخضار المشوية
- 18 - Truite fumée - ترويت مبخرة (سمكة الوادي)
- 20 - Pizza aux fruits de mer - بيذا بفواكه البحر
- 22 - Pizza au poulet et aux avocats - بيذا بالدجاج و الأفوكا
- 22 - Pizza aux trois tomates - بيذا بالطماطم الثلاثة
- 24 - Pizza 4 Seasons - بيذا الفصول الأربعة
- 26 - Pizza aux trois poivrons - بيذا بالطرشي
- 26 - Poulet Tapenade - دجاج تابوناد
- 28 - Pizza à la Mexicaine - بيذا على الطريقة المكسيكية
- 30 - Pizza poulet-artichauts - بيذا دجاج - قرنون
- 30 - Pizza au saucisson de dinde - بيذا بنقانق الداند
- 32 - Pizza aux merguez - بيذا بالمرقاز
- 34 - Pizza Grecque - بيذا يونانية
- 34 - Pizza aux fruits de mer - بيذا بفواكه البحر
- 36 - Pizza aux épinards - بيذا بالسبانخ
- 38 - Pizza Tapenade - بيذا تابوناد
- 38 - Pizza Tian - بيذا تيان
- 40 - Pizza au fromage Burger - بيذا بالجبن بورغر
- 42 - Pizza au brie - بيذا بالبيري
- 42 - Pizza aux tomates séchées et à l'ail - بيذا بالطماطم الجافة و الثوم
- 44 - Pizza aux courgettes - بيذا بالقرعة
- 46 - Pizza au saumon fumé - بيذا بالسلمون المبخّر
- 46 - Pizza Poulet-Asperges - بيذا دجاج - أسبارج
- 48 - Pizza aux aubergines - بيذا بالبانجان
- 50 - Pizza aux crevettes et Pesto - بيذا بالجمبري و البيستو
- 50 - Pizza au fromage de chèvre - بيذا بجبن الماعز
- 52 - Pizza Royale - بيذا رويال (ملكية)
- 54 - Pizza aux crevettes et à l'avocat - بيذا بالجمبري و الأفوكا
- 54 - Pizza aux champignons - بيذا بالفقاع
- 56 - Pizza soufflée - بيذا سوفلي
- 58 - Le creuset - الكروزي
- 58 - Pizza aux artichauts - بيذا بالقرنون
- 60 - Petites Pizzas au thon - بيذا صغيرة بالتونة
- 62 - Pizza roulée - بيذا ملفوفة

Introduction

La Pizza est un plat italien populaire, originaire du Yémen, où elle était préparée à base de pâte à pain, agrémentée d'ingrédients divers : tomate, fromage, et épices tels que l'ail. Les yéménites en transportaient avec eux au cours de leurs voyages commerciaux, notamment en Turquie.

Et c'est là que les italiens la remarquent et l'adoptent, d'autres éléments, olives, la viande, le fruits de mer, ils la transportèrent monde, au cours de leurs voyages commerciaux et de leur immigration, puis dans tous les pays où ils allaient, ils répandirent la consommation de la pizza dans le monde. C'est ainsi que le plat du pauvre devient un plat de riche. Le plat populaire peut devenir une recette élitiste. Avec ce livre vous allez comprendre comment faire la pâte, vous allez découvrir des idées originales de pizzas, vous aurez des conseils du chef. L'étendue des possibilités de la pizza vous apparaîtra et vous aurez à cœur de développer votre créativité culinaire.



italiens la remarquent et y ajoutant tels que les poulet, les légumes... partout dans le leurs voyages immigration, puis dans tous les pays où

Ingrédients

La pâte à pizza, tout comme la pâte à pain, se compose de farine, de sel, de levure, d'eau et d'huile. La qualité de ces ingrédients déterminera celle de votre pâte.

La farine complète SIM a un goût plus marqué et se marie particulièrement bien avec les garnitures riches et denses. Pour une bonne qualité et conservation de vos pâtes à pizza, nous vous recommandons vivement les farines du groupe SIM, qui sont les meilleures sur le marché, d'après notre expérience.

Pour une pâte plus épaisse et moelleuse, on peut aussi fabriquer une pâte à pain en suivant la même recette que pour une pâte à pizza, mais en utilisant une farine de blé blanche, pour pain de campagne.



L'huile d'olive, que ce soit pour la composition de la pâte, le graissage du moule ou de la plaque de cuisson, est bien adaptée à la cuisine des pizzas. Elle donne une texture croustillante à la pâte, mais on peut également utiliser une autre huile végétale raffinée, telle que l'huile de tournesol, dans le cas de contre-indications liées à des problèmes digestifs.

— La levure de boulanger sèche, que l'on trouve en petits sachets de quelques grammes dans le commerce, permet de faire lever la pâte de manière aussi efficace que celle que votre boulanger. Il existe aussi la levure de bière.

La dose de levure varie suivant le temps préconisé pour faire lever la pâte. Nous avons indiqué dans la recette de base de pizza, une dose adaptée à un temps de repos d'environ 2 heures. Le résultat est bien meilleur si on laisse lever la pâte plus longtemps (entre 6 et 12 heures). Dans ce cas, il faut réduire la dose de levure en proportion.

Pour que la levure lève mieux, on peut ajouter 1 C. à café de sucre et la laisser reposer dans une pièce à température de 25°C en moyenne.

— La tomate joue souvent un rôle important dans la composition des pizzas. C'est pourquoi elle mérite que l'on s'y arrête :

● La pulpe de tomate a le mérite de ne pas assécher la pâte et de souligner les autres saveurs. En particulier celle des épices et des herbes. Si on utilise des tomates fraîches, il est souhaitable de garder leur jus pour en badigeonner la pâte. Le concentré de tomate, quant à lui, nécessite d'être délayé dans un peu d'eau.

● Préparation de la sauce tomate maison : il vaut mieux avoir de la sauce tomate prête, mais profitez de la bonne saison pour préparer vous-même votre sauce tomate fraîche. Ingrédients : 5 à 6 tomates bien mûres, 1 C. à soupe de concentré de tomates, 3 gousses d'ail, 1 échalote, thym, quelques feuilles de laurier, 2 C. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre noir.

Préparation de la sauce tomate maison :

1. Plonger les tomates dans de l'eau chaude, pour faciliter le pelage, puis la couper en cubes à l'aide d'un couteau.
2. Piler l'ail, émincer l'échalote et les mettre dans une poêle avec l'huile d'olive.



Ajouter les tomates coupées en petits morceaux. Ajouter le thym, le laurier, le sel et le poivre noir et faire mijoter le tout à feu doux.

4. Ajouter un verre d'eau et laisser mijoter pendant ½ heure

Il existe également des coulis déjà assaisonnés et préparés tels que les sauces du Groupe SIM aux trois saveurs qui sont des sauces savoureuses préparées à base de tomates fraîches et de légumes choisis :

Sauce tomate Méditerranéenne : tomate, eau végétale, céleri, amidon modifié,

Sauce tomate aux olives : tomates vertes, oignons, concentré d'olive vierge, sel, huile de modifié et basilic

Sauce tomate piquante : concentré de tomates, eau, poivrons rouges oignons olives vertes huile végétale, câpres, tomates, sel amidon modifié, sucre, ail, herbes et épices

Toutes ces sauces sont à des prix très économiques, au goût très agréable, et elles sont déjà assaisonnées et prêtes à être consommées ce qui vous fera gagner du temps

— **Les fromages :** les fromages sont riches en ferments et facilitent la digestion. Les fromages utilisés dans les recettes présentées dans ce livre peuvent être remplacés par d'autres fromages, que vous avez à votre disposition, par exemple : Yaourt, petits suisses, fromage blanc, brie, parmesan, mozzarella, camembert, Gouda, Gruyère, Comté, Roquefort

— **Pâte à pizza :** il existe la pâte levée et la pâte brisée

1. **La pâte levée :** la pâte à pain ramassée avec de l'eau est composée de farine, levure de boulanger diluée dans de l'eau tiède, huile d'olive et sel. La Pâte à pain au lait a la même composition, à laquelle on a ajouté 1 œuf, un peu de beurre et de la levure de boulanger diluée dans du lait tiède, au lieu de l'eau

2. **La pâte brisée :** rarement utilisée dans la pizza, et seulement pour obtenir une pâte croustillante. Elle est meilleure pour les tartes salées et les quiches. Elle est à base de farine, de beurre coupé en dés et de sel, et ramassée avec de l'eau glacée



terrane : concentré oignons, carottes, huile tomates, bouillon, sel, sucre, herbes et épices

olives : tomates, olives, concentré de tomates, huile tournesol, sucre, amidon



Vous pouvez modifier le goût de vos pizzas en changeant les ingrédients de la pâte :

- 1- Pâte à pizza aux herbes : ajouter à la farine 1 C.à café de fines herbes
- 2- Pâte à pizza à la tomate : remplacer l'eau par 15 cl de jus de tomate : n'oubliez pas de réchauffer préalablement le jus de tomate, ou bien d'ajouter carrément des morceaux de tomates séchées et pilées.

3- Pâte à pizza à la farine complète : remplacer la moitié de la farine blanche par de la farine complète : il faudra peut-être ajouter un peu d'eau.

4- Pâte à pizza au fromage : ajouter à la farine 60 gr de gruyère ou de parmesan en poudre.

Mais attention : la pâte est la base du plat et son goût ne doit pas dominer celui de la garniture qu'elle soutient.

5- Pâte à pizza à l'ail : ajouter à la farine 1 ou 2 gousses d'ail écrasées.



Cuisson des pizzas

Il y a trois principes importants à observer, concernant la cuisson des pizzas :

- ♦ Le four nécessite d'être préchauffé 20 mn, sauf s'il fonctionne à chaleur tournante.
- ♦ La cuisson doit être relativement courte, entre 15 et 30 mn.
- ♦ La cuisson doit se faire à four très chaud, à titre indicatif, entre 210° C et 240°C (Th.7 et Th.8).
- ♦ Pour savoir si la pizza est cuite, regardez si la pâte est dorée. On peut aussi enfoncer une baguette en bois au milieu de la garniture, pour avoir une idée de sa consistance.



Ingrédients de base de la pâte à pizza

- ♦ 500 gr de farine SIM
- ♦ 1 tasse d'eau tiède (jamais chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser les 35°C)
- ♦ 15 gr de levure de boulanger ou 5 gr de levure de bière
- ♦ 2 C.à soupe d'huile d'olive extra vierge
- ♦ 1 C.à café de sel.

يمكنك تغيير ذوق البيزا و هذا بتغيير مقادير العجينة:

1- عجينة البيزا بالأعشاب : ضفي للفرينة ملعقة صغيرة من الأعشاب العطرية.

2- عجينة البيزا بالطماطم : عوض الماء بـ 15 سل من عصير الطماطم : لا تنسي تسخين العصار قبل أو إضافة مباشرة قطع من الطماطم الجافة و المقشرة.

3- عجينة البيزا بالفرينة الكاملة : تعويض نصف الفرينة البيضاء بالفرينة الكاملة : في هذه الحالة يجب إضافة قليل من الماء.

4- عجينة البيزا بالجبن : ضفي للفرينة 60 غ من الغوييار أو الجبن الإيطالي المرحي. حذاري : العجينة هي أساس الطبق ، و ذوقها يجب أن لا يفوق ذوق التزيين.

5- عجينة البيزا بالثوم : ضفي للفرينة 1 أو 2 سنينات ثوم مهرس.

طهي البيزا



هناك ثلاث مبادئ أساسية يجب النظر إليها فيما يتعلق بطهي البيزا:

- ♦ يجب تسخين الفرن 20 دقيقة من قبل.
- ♦ مدة الطهي يجب أن تكون قصيرة ، ما بين 15 و 30 دقيقة.
- ♦ الطهي يجب أن يكون في فرن ساخن جدا ما بين 210° و 240° (أي تارموسطة 7 أو 8) .
- ♦ لمعرفة هل البيزا جاهزة ، أنظري إذا اكتسبت العجينة اللون الذهبي . يمكننا إدخال عود من الخشب في وسط الحشو لمعرفة هل هي جاهزة أم لا .

مقادير الأساس لعجينة البيزا



- ♦ 500 غ فرينة سيم
- ♦ إناء ماء دافئ (ليس ساخنا : درجة حرارة الماء لا تفوق 35°)
- ♦ 15 غ خميرة الخبز أو 5 غ خميرة الجعة
- ♦ 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون صافية
- ♦ ملعقة صغيرة ملح.



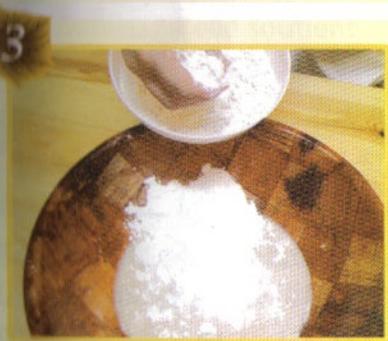
Préparer le matériel.

حضري الأدوات.



Versez l'eau tiède dans une terrine et mélangez-y soigneusement la levure.

أسكبي الماء الدافئ في إناء و اخلطي الخميرة برفق.



Ajoutez la farine petit à petit, en l'incorporant au fur et à mesure.

ضفي الفريئة شيئا فشيئا.



Amalgamez bien le tout et ajoutez le sel (attention : le sel et la levure ne doivent jamais entrer directement en contact).

اخلطي الكل جيدا ثم ضفي الملح (حذاري : لا يجب خلط الملح و الخميرة معا).



Travaillez la pâte quelque temps dans la terrine.

اخلطي العجينة قليلا في الإناء.



Transférez la pâte sur une grande planche et pétrissez énergiquement des deux mains jusqu'à obtenir un mélange mou et homogène.

انقلي العجينة على طاولة عمل واعجنها بسرعة باليدين حتى تصبح طرية و متجانسة.



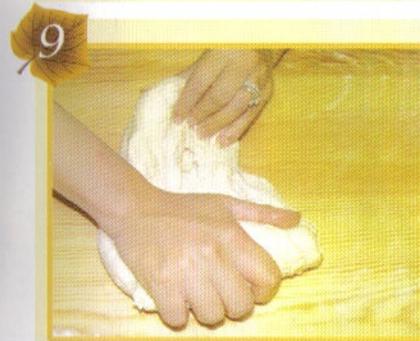
Continuez à pétrir sans arrêt pendant environ 15 mn, jusqu'à ce que la pâte puisse être pincée et étirée sans s'émietter ni se rompre.

واصلي العجن دون توقف حوالي 15 دقيقة. حتى تصبح العجينة مشدودة لا تنفتت و لا تنقطع.



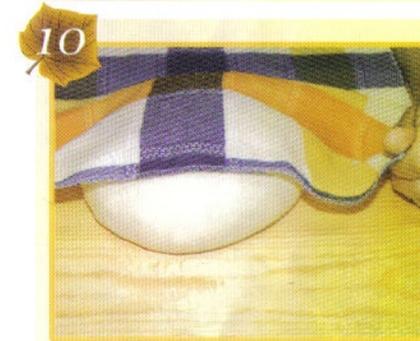
Incorporez l'huile d'olive.

ضفي زيت الزيتون.



Pétrissez encore quelques minutes.

اعجني كذلك بضع دقائق.



Couvrez la pâte d'un torchon humide et laissez reposer 30 mn.

غطي العجينة بمنشفة مبللة و اتركها تترتاح 30 دقيقة.



Coupez-la en petites boules de volume égal.

قطعيها إلى كريات صغيرة بنفس الحجم.



Couvrez et laissez reposer 1 heure.

غطيها و اتركها تترتاح ساعة.

Ingrédients

Pâte à pizza :

- 500 gr de farine SIM
- 1 petit verre d'huile d'olive
- 1 œuf
- 2 C. à soupe de levure de boulanger
- 1 C. à café de sel
- 1 C. à café de sucre
- 1 verre de lait tiède

Garniture :

- 400 gr de viande hachée
- Sauce tomate Sim aux olives ou préparée à la maison (voir page 2)
- Origan
- 150 gr d'olives noires
- 2 poivrons
- 200 gr de gruyère râpé
- 200 gr de champignons
- 50 gr de câpres
- 1 oignon
- 100 gr de beurre
- Sel
- Poivre

Pâte :

1. Préparer le levain : dans un bol, mettre ½ verre de lait tiède avec la levure de boulanger et le sucre et laisser reposer pendant 10 mn jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive et l'œuf. Faire une fontaine au milieu, puis ajouter le levain et le lait tiède. Bien pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et molle. Laisser reposer pendant 2 heures dans un endroit tiède.
3. Abaisser la pâte en rectangle et remonter les bords avec les doigts. La disposer sur une plaque allant au four. Badigeonner la surface avec l'huile d'olive, puis napper de sauce tomate et saupoudrer d'origan.
4. Couper les oignons en petits carrés puis les faire revenir dans un peu de beurre. Ajouter la viande hachée. Continuer la cuisson à feu doux. Saler et poivrer.
5. Garnir avec la viande hachée, les poivrons coupés en rondelles, les champignons, les olives noires et le fromage râpé. Faire cuire au four 200° C. (th 8) pendant 30 mn jusqu'à ce que la pizza soit dorée et croustillante.

بيزا منزل

العجينة:

1. حضري الخميرة : في إناء ضعي 1/2 كأس حليب دافئ مع الخميرة و السكر ، أتركي الكل يرتاح مدة 10 دقائق حتى يرغون الخليط.
2. في وعاء ، أخلطي الفرينة ، الملح ، زيت الزيتون و البيض . ضعي حفرة في الوسط ثم ضفي الخميرة و الحليب الدافئ أعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و طرية . أتركها ترتاح مدة ساعتين في مكان دافئ.
3. أبسطي العجينة على شكل مستطيل ، إرفعي الحواف بالأصابع . ضعي العجينة على صينية الفرن ، اطلي سطحها بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم و ذرذري الزعتر .
4. قطعي البصل إلى مربعات صغيرة ، حمسيه في قليل من الزبدة . ضفي اللحم المرحي و واصل الطهي على نار هادئة . ضفي الملح و الفلفل الأسود .
5. زيني البيزا باللحم المرحي ، الطرشي المقطع إلى دوائر ، الفقع ، الزيتون الأسود و الجبن المبشور . إطهيه في فرن درجة حرارته 200° (تارموسته 8) مدة 30 دقيقة حتى تكسب البيزا اللون الذهبي و تتقرمش .

المقادير

عجينة البيزا :

- 500غ فرينة سيم
- 1 كأس صغير زيت الزيتون
- 1 بيضة
- 2 ملاعق كبيرة خميرة خبز
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 كأس حليب دافئ
- التزيين :
- 400غ لحم مرحي
- صلصة الطماطم سيم بالزيتون أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- زعتر
- 150غ زيتون أسود
- 2 طرشي
- 200غ غوييار مبشور
- 200غ فقع
- 50غ كابر
- 1 بصل
- 100غ زبدة
- ملح
- فلفل أسود



Ingredients

300 gr de pâte à pizza (voir page 4),
Sauce tomate SIM goût olive ou
préparée à la maison (voir page 2),
1 poivron rouge, 1 poivron vert,
1 poivron jaune, 2 gros oignons
1 poitrine de poulet, 2 C. à soupe
d'huile végétale, 2 C. à soupe d'huile
d'olive, ½ C. à café de cannelle,
10 g de beurre, 2 gousses d'ail, 150 gr
de mozzarella, Sel, poivre

المقادير

300غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)، صلصة الطماطم
سليم ذوق زيتون أو محضرة في المنزل (انظر
الصفحة 2)، 1 طرشى احمر، 1 طرشى اخضر،
1 طرشى اصفر، 2 حبات بصل كبيرة، 1 صدر دجاج،
2 ملاعق كبيرة زيت نباتي، 2 ملاعق كبيرة زيت
الزيتون، 1/2 ملعقة صغيرة قرفة، 50غ زبدة،
2سنتينات ثوم، 150غ موزاريلا، ملح، فلفل اسود

1. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et bien laisser cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.
2. Etaler la pâte en un disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Disposer sur une plaque légèrement huilée allant au four. Badigeonner d'huile d'olive puis étaler la sauce tomate.
3. Nettoyer les 3 poivrons et les couper en longueur. Couper l'oignon restant en rondelles. Faire revenir le tout dans une poêle avec un peu de beurre et 2 gousses d'ail pendant 5 mn. Saler, poivrer.
4. Garnir avec le poulet émietté, l'oignon, les poivrons et la mozzarella.
5. Enfourner à four 200° pendant 25 mn.

1. في طنجرة، حمسي البصل المهشم، الزيت، الفلفل الأسود، الملح و القرفة مع قطعة الدجاج، ضغي كأس من الماء و أتركي الدجاج يطهى حتى تنفصل الجلد عن اللحم. ارمي الجلد و فتتي الدجاج.
2. أبسطي العجينة على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم. ضعيه في صينية الفرن مدهونة بالزيت. إطليه بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم.
3. نظفي حبات الطرشى و قطعها بالطول. قطعي البصل المتبقي إلى دوائر. حمسي الكل في مقلاة مع قليل من الزبدة و 2 سنتينات ثوم مدة 5 دقائق. ضغي الملح و الفلفل الأسود.
4. زيني بالدجاج المفقت، البصل، الطرشى و الموزاريلا.
5. ضعي البيزا في فرن درجته 200° مدة 25 دقيقة.



Pizza au poulet et aux légumes

Pizza aux trois fromages

بيزا بثلاثة أجبان



Ingredients

Pâte à Pizza :
250 gr de farine SIM, 1 C. à café de
levure de boulanger, 2 C. à soupe
d'huile d'olive, 1 pincée de sucre,
½ C. à café de sel, 60 gr de gruyère
râpé
Garniture :
Sauce tomate SIM méditerranéenne
ou préparée à la maison (voir page 2)
1 boîte de camembert, 200 gr de
mozzarella, 200 gr de fromage blanc
2 C. à soupe d'huile d'olive

المقادير

عجينة البيزا:

250غ فرينة سيم، 1ملعقة صغيرة خميرة خبز،
2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، 1قرصة سكر،
1/2 ملعقة صغيرة ملح، 60غ غوييار مبشور
التزيين:
صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في
المنزل (انظر الصفحة 2)، اعلية كاممبير، 200غ
موزاريلا، 200غ جبن ابيض، 2ملاعق كبيرة زيت
الزيتون

1. Délayer la levure et le sucre dans ½ verre d'eau chaude pendant 5 cm, dans un endroit tiède, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Dans une terrine, mettre la farine, le sel, l'huile et la levure et pétrir pour obtenir une pâte brute. Ajouter le gruyère râpé et continuer de pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle.
3. Rouler la pâte dans un grand récipient légèrement huilé. Couvrir d'un plastique et laisser reposer dans un endroit suffisamment chaud et sans courant d'air pendant une heure.
4. Former 4 boules et leur donner une forme ovale d'une épaisseur de 0,5 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olive et étaler la sauce tomate.
5. Garnir chaque ovale avec les trois fromages : camembert, mozzarella et fromage blanc.
6. Enfourner à four 200° pendant 25 mn (th 7/8), jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. ذوبي الخميرة و السكر في 1/2 كأس من الماء الساخن مدة 5 دقائق في مكان دافئ حتى يرغون الخليط.
2. في وعاء، ضعي الفرينة، الملح، الزيت و الخميرة و اعجني حتى تتحصلي على عجينة خام. ضغي الغوييار المبشور و اصلي العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و طرية.
3. لفي العجينة في إناء كبير مدهون بالزيت. غطيها بالبلاستيك و اتركها ترتاح مدة ساعة في مكان ساخن و خال من التيار الهوائي.
4. شكلي 4 كريات و اعطي لها شكل بيضاوي بسمك 0.5 سم. اطليها بزيت الزيتون و افرشي عليها صلصة الطماطم.
5. زيني كل شكل بثلاثة أجبان: الكاممبير، الموزاريلا و الجبن الابيض.
6. ضعيها في فرن درجته 200° مدة 25 دقيقة (تارموسة 7/8) حتى تنقرمش العجينة و تكسب اللون الذهبي.



Pizza aux trois fromages

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
 - Sauce tomate SIM goût olive ou préparée à la maison (voir page 2)
 - 100 gr de champignons
 - 150 gr de gruyère râpé
 - Quelques olives noires
 - 1 poivron
 - 100 gr de yaourt nature
 - 1 C. à soupe de menthe fraîche hachée
 - 1 C. à soupe de coriandre fraîche hachée
- Pour le poulet :
- 1 morceau de poulet
 - 1 oignon
 - 2 C. à soupe d'huile
 - 1 C. à café de sel
 - 1 pincée de poivre noir
 - 1 pincée de cannelle

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et de 30 cm de diamètre.
 2. Placer ce dernier sur une plaque légèrement huilée allant au four et mettre de côté.
 3. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et laisser bien cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.
 4. Mélanger le yaourt et la menthe dans un récipient. Etaler ce mélange sur la pâte et enfourner 15 mn.
 5. Etaler la sauce tomate sur la pâte, parsemer de gruyère râpé, puis garnir avec le poulet émietté, le poivron, les champignons, la coriandre et les olives.
 6. Faire cuire encore 10 à 15 mn, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.
- Remarque :** cette pizza est une très bonne recette pour accommoder un reste de poulet ou de gigot.

بيزا بالدجاج و الياغورت

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم ذوق زيتون
- أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 100غ ففأع
- 150غ غوييار مبشور
- حبات زيتون أسود
- 1طرشي
- 100غ ياغورت طبيعي
- 1ملعقة كبيرة نعناع طازج مقطع
- 1ملعقة كبيرة حشيش (كسبر) مقطع للدجاج:
- 1قطعة دجاج
- 1بصلة
- 2ملاعق كبيرة زيت
- 1ملعقة صغيرة ملح
- 1قرصة فلفل أسود
- 1قرصة قرفة

1. أبسطي العجينة باليد لتتحصي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم.
 2. ضعي هذه الأخيرة في صينية فرن مدهونة بالزيت و ضعها على حدى.
 3. في طنجرة ،حمسي البصل المهشم ،الزيت ،الفلفل الأسود ،الملح و القرفة مع قطعة الدجاج .ضفي كأس من الماء و اتركي الدجاج يطهى حتى تنفصل الجلد عن اللحم . إرمي الجلد و فتتي الدجاج.
 4. في إناء ،أخلطي الياغورت و النعناع .أفرشي الخليط فوق العجينة و ضعها في الفرن مدة 15 دقيقة.
 5. أفرشي صلصة الطماطم فوق العجينة و ذرنري الجبن المبشور ثم زيني بالدجاج المفقت ،الطرشي ،الففأع ،الكسبر و الزيتون.
 6. إطهي البيزا 10 إلى 15 دقيقة حتى تتقرمش العجينة و يصبح لونها ذهبيا.
- ملاحظة : هذه البيزا عبارة عن كيفية ملائمة لإستعمال بقايا الدجاج و اللحم.



Pizza au poulet et au yaourt

Ingrédients

250 g de pâte à pizza (voir page 4),
Sauce tomate SIM méditerranéenne
ou préparée à la maison (voir page 2)
8 feuilles d'épinard coupées en
lanières, 125 gr de champignons
émincés, 1 poivron rouge et 1 poivron
vert, 1 tomate rouge, 2 gousses d'ail
écrasées, 2 C. à soupe d'origan frais
séché, 60 gr de parmesan râpé, 2 C. à
càfé d'huile d'olive, Sel, Poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)، صلصة
الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل
(أنظر الصفحة 2)، 8 أوراق سبانخ مقطعة إلى
أشرطة، 125غ ففأح مقطع، 1 طرشي أحمر و الأخضر،
1 حبة طماطم حمراء، 2 سنينات ثوم مسحوقة،
2 ملاعق كبيرة زعتر مقطع، 60غ جبن إيطالي مبشور،
2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، ملح، فلفل أسود

Pizza Pissaladière

Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
Sauce tomate SIM aux olives ou
préparée à la maison (voir page 2)
1 oignon rouge
1 oignon blanc
Quelques filets d'anchois allongés
1 poivron vert et 1 poivron rouge
Sel, poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
صلصة الطماطم سيم بالزيتون أو محضرة في
المنزل (أنظر الصفحة 2)
- ابصلة حمراء
- ابصلة بيضاء
- أنشوا
- حبة طرشي أخضر و حبة طرشي أحمر
- ملح ، فلفل أسود

بيزا بيسالاديير



1. Préparer la pâte, l'abaisser en rectangle, la disposer sur une plaque du four, couvrir d'une feuille d'aluminium, badigeonner de l'huile d'olive. Étaler ensuite la sauce tomate.
2. Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et les épinards et faire cuire 3 mn, jusqu'à ce que les feuilles d'épinards réduisent. Bien égoutter et étaler sur la sauce tomate.
3. Parsemer de champignons, de poivrons, de tomates coupées en petits morceaux, d'origan, puis de parmesan. Saler et poivrer.
4. Enfourner 25 mn jusque la pâte soit croustillante et dorée et que le fromage fonde.

1. حضري العجينة، أبسطها على شكل مستطيل، ضعها في صينية الفرن مغطاة بورقة من الألمنيوم، اطلي العجينة بزيت الزيتون و افرشي صلصة الطماطم.
2. سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة. ضفي الثوم و السبانخ. اطهي الكل مدة 3 دقائق حتى تذبل أوراق السبانخ. قطريها جيدا و افرشيها على صلصة الطماطم.
3. زيني بالففأح، الطرشي، الطماطم المقطعة إلى قطع صغيرة، الزعتر و الجبن الإيطالي. ضفي الملح و الفلفل الأسود.
4. ضعها في الفرن مدة 25 دقيقة حتى تتقرمش العجينة، تكسب اللون الذهبي و يذوب الجبن.



Pizza végétarienne à l'américaine

1. Étaler la pâte en un disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner avec l'huile d'olive, puis étaler la sauce tomate.
2. Garnir avec les oignons blanc et rouge coupés en rondelles, ainsi que les poivrons rouge et vert coupés en carrés. Ajouter les anchois.
3. Enfourner 20 mn à 180° (th7/8) jusque la pâte soit croustillante et dorée.

1. أفرشي العجينة على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم. إطليه بزيت الزيتون و افرشي عليه صلصة الطماطم.
2. زيني بالبصل الأبيض و الأحمر المقطع إلى دوائر، كذلك الطرشي الأحمر و الأخضر المقطع إلى مربعات. ضفي الأنشوا.
3. ضعها في فرن درجة حرارته 180° (تارموسة 7/8) مدة 20 دقيقة حتى تتقرمش العجينة و تكسب اللون الذهبي.



Pizza Pissaladière

Ingredients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM goût olive, ou préparée à la maison (voir page 2)
- 100 gr de fromage râpé
- 12 filets d'anchois allongés
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 200 gr d'olives noires
- Origan

1. Etendre la pâte avec les mains et former un disque épais de ½ cm au maximum.
2. Disposer le disque de pâte sur une tôle légèrement graissée.
3. Badigeonner d'1 C. à soupe d'huile d'olive.
4. Etaler la sauce tomate sur toute la surface.
5. Saupoudrer d'origan.
6. Egoutter les anchois en les posant sur une feuille, puis les disposer en les entrecroisant sur toute la surface de la pizza.
7. Poser une olive au milieu de chaque losange.
8. Enfourner à 240°C (th.8) et laisser cuire 15 mn.
9. A la sortie du four, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de fromage râpé.

بيزا نابوليتان

1. أبسطي العجينة باليدين و شكلي قرص سمكه 1/2 سم على الأكثر.
2. ضعي قرص العجينة على صينية مدهونة.
3. إطلية بملعقة كبيرة من زيت الزيتون.
4. أفرشي صلصة الطماطم على كل السطح.
5. ذرذري الزعتر.
6. قطري الأنشوا بوضعها فوق ورقة ثم ضعها بالتقاطع على سطح البيزا.
7. ضعي حبة زيتون في وسط كل معين.
8. ضعها في فرن درجة حرارته 240° (تارموسة 8) و اتركها تطهى مدة 15 دقيقة.
9. فور خروجها من الفرن، إسقيها بزيت الزيتون و ذرذري عليها الجبن المبشور.

المقادير

- 250 غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم ذوق زيتون أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 100 غ جبن مبشور
- 12 أنشوا
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 200 غ زيتون أسود
- زعتر



Pizza Napolitaine

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 2 poivrons rouges
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- 200 gr de mozzarella
- 200 gr de champignons de culture
- 200 gr de pointes d'asperges coupées en tronçons de 4 cm
- 2 C. à soupe d'huile d'olive

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 2 حبات طرشي أحمر
- 2 حبات قرعة
- 1 بصلة كبيرة
- 200غ موزاريلا
- 200غ ففاعة
- 200غ حواف آسبارج مقطعة إلى قطع طولها 4 سم
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون

Truite fumée

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4),
- Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2)
- 200 gr de truite fumée (poisson de rivière), 1 oignon rouge, 1 oignon blanc, 200 gr de Mozzarella, 100 gr de câpres, 2 C. à soupe d'aneth pré-haché (fenouil à l'état sauvage), 2 C. à soupe d'huile d'olive

المقادير

- 250غ عجينة البيزا (انظر الصفحة 4) ، صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2) ، 200غ ترويت مبخرة (سمكة الوادي) ، ابصلة حمراء ، ابصلة بيضاء ، 200غ موزاريلا ، 100غ كابر ، 2 ملاعق كبيرة بسباس غابي مقطع ، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون

1. Couper les légumes (poivrons, courgettes, champignons et oignon) en longueur, les disposer sur une plaque du four préalablement enduite d'huile d'olive, puis les faire griller pendant 15 mn, attendre 10 mn avant de retirer la peau du poivron, glisser ce dernier dans un sac plastique puis fermer 5 mn avant d'en retirer la peau et le découper en minces lanières.
2. Etaler la pâte en un disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner avec l'huile d'olive, puis étaler la sauce tomate. Garnir la pizza avec tous les légumes grillés, les asperges et la mozzarella.
3. Enfourner 25 mn (th 8) jusqu'à ce que la pizza soit croustillante et dorée.

1. قطعي الخضار (طرشي ،قرعة ، ففاعة ، بصل) بالطول ،ضعيها في صينية الفرن ،اسقيها بزيت الزيتون ثم اشويها مدة 15 دقيقة .انتظري 10 دقائق قبل نزع قشور الطرشي ،ضعي هذا الأخير داخل كيس بلاستيكي و أغلقي عليه 5 دقائق قبل نزع القشور ثم قطعيه إلى شرائح طويلة.
2. أبسطي العجينة على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم .اطليه بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم .زيني البيزا بالخضار المشوية ،الأسبارج و الموزاريلا.
3. ضعها في الفرن مدة 25 دقيقة (تارموسطة 8) حتى تتقرمش و تكسب اللون الذهبي .

ترويت مبخرة (سمكة الوادي)



1. Etaler la pâte à pizza en forme de disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives puis étaler la sauce tomate.
2. Mettre à cuire au four th 8 pendant 20 mn. Dès sortie du four, garnir avec la truite coupée en morceaux, l'aneth coupé et nettoyé, les câpres, les oignons émincés et la Mozzarella.
3. Ré-enfourner pendant 10 mn, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, puis retirer du four.

1. أبسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم .اطليها بزيت الزيتون ثم افرسيها بصلصة الطماطم.
2. أتركها تطهى في الفرن (تارموسطة 8) مدة 20 دقيقة .فور خروجها من الفرن ،زينيها بالسمك المقطع إلى قطع ،البسباس المقطع و المنظف ،الكابر ، البصل المقطع و الموزاريلا.
3. أعيدي البيزا إلى الفرن مدة 10 دقائق حتى يذوب الجبن ثم انزعها من الفرن.



Pizza aux Légumes Grillés



Truite Fumée

Ingredients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate méditerranéenne Sim ou préparée à la maison (voir page 2)
- 100 gr de moules
- 150 gr de crevettes décortiquées
- 4 tranches de jambon de mer
- 100 gr de thon
- 3 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de Mozzarella
- 2 gousses d'ail
- Sel
- Poivre

1. Disposer la pâte à pizza dans un moule légèrement huilé.
2. Rincer les moules et les crevettes et les sécher avec du papier absorbant.
3. Eplucher puis hacher l'ail. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y plonger le hachis d'ail, les crevettes et les moules. Les laisser revenir 4 mn à feu vif.
4. Napper la pâte d'une fine couche de sauce tomate méditerranéenne et de fines tranches de mozzarella puis saler et poivrer.
5. Répartir les crevettes et les moules sur la pizza.
6. Couper les tranches de jambon de mer en longueur, puis les disposer en les entrecroisant sur toute la surface de la pizza.
7. Enfourner à four 180° C. (th8) et laisser cuire 20 mn.
8. Dès sortie du four, verser un filet d'huile d'olive.

بيزا بفواكه البحر

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم متوسطي
- أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 100غ مول
- 150غ جمبري مقشر
- 4 شرائح جونبون البحر
- 100غ تونة
- 3ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 100غ موزاريلا
- 2سنينات ثوم
- ملح
- فلفل أسود

1. ضعي عجينة البيزا في مول مدهون بالزيت.
2. إغسلي الجمبري و المول ثم نشفيهما بورق مصاص.
3. قشري و هشمي الثوم ،سخني قليلا من الزيت في مقلاة ثم ضعي الثوم المهشم ،الجمبري و المول .حمسيهم مدة 4 دقائق على نار هادئة.
4. غطي العجينة بطبقة من صلصة الطماطم (متوسطي) و قطع رقيقة من الموزاريلا .ضفي الملح و الفلفل الأسود.
5. ضعي المول و الجمبري فوق البيزا.
6. قطعي شرائح من جونبون البحر بالطول ثم ضعها بالتقاطع على سطح البيزا.
7. ضعي البيزا في فرن درجته 180° (تارموسة 8) و اتركها تطهى مدة 20 دقيقة.
8. فور خروجها من الفرن ،أسكبي فوقها قليلا من زيت الزيتون.



Pizza aux fruits de mer

Ingrédients

- 350 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 1 avocat dénoyauté, épluché et coupé en tranches
- 1 poitrine de poulet
- 125 gr de mozzarella hachée
- 1 oignon
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 1 C. à café de cumin en poudre
- ¼ C. à café de cannelle
- ¼ C. à soupe d'huile végétale, Sel, poivre

المقادير

- 350غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حارا او مطهية في المنزل (انظر الصفحة 2)
- أفوكا منزوع العظام، مقشر و مقطع إلى شرائح
- اصدر دجاج
- 125غ موزاريلا مبشورة
- ا بصل
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1ملعقة كبيرة كمون مرحي
- 1/2ملعقة كبيرة قرفة
- 1ملعقة كبيرة زيت نباتي، ملح، فلفل اسود

1. Partager la pâte, pour obtenir 4 parties ovales de 1 cm d'épaisseur. Placer chaque ovale sur une plaque légèrement huilée allant au four. Badigeonner d'huile d'olive puis étaler la sauce tomate.
2. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et bien laisser cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.
3. Garnir la pâte avec le poulet émietté, l'avocat et la mozzarella hachée, saler et poivrer.
4. Préparer la température du four à 180° (th 5/6) et faire cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. قسمي العجينة لتتحصلي على 4 أقسام بيضاوية سمكها 1 سم. ضعي كل قسم في صينية فرن مدهونة بالزيت. إطلبيها بزيت الزيتون ثم افشري صلصة الطماطم.
2. في طنجرة، حمسي البصل المهشم، الزيت، الفلفل الأسود، الملح و القرفة مع قطعة الدجاج.
3. ضفي كأس من الماء و اتركي الكل يطهى حتى تنفصل الجلدة عن اللحم. إرمي الجلدة و فتتي الدجاج.
4. زيني العجينة بالدجاج المفتت، الأفوكا و الموزاريلا المبشورة، ضفي الملح و الفلفل الأسود.
4. حضري درجة حرارة الفرن إلى 180° (تارموسطة 6/5) و اطهي العجينة مدة 20 دقيقة حتى تتقرمش و تكسب اللون الذهبي.

Pizza aux trois tomates بيزا بالطماطم الثلاثة

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2)
- 250 gr de tomates cerises, 2 tomates jaunes, 2 tomates rouges, 1 C. à soupe d'huile d'olive, 200 gr de fromage blanc, 100 gr de Feta, Pistou, 2 C. à soupe de basilic, ¼ C. à café de sel

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)، صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)، 250غ طماطم صغيرة، 2حبات طماطم صفراء، 2حبات طماطم حمراء، 1ملعقة كبيرة زيت الزيتون، 200غ جبن أبيض، 100غ فتة، بيستو، 2ملاعق كبيرة حبق، 1/2ملعقة صغيرة ملح

1. Étaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. La badigeonner avec l'huile d'olive et étaler la sauce tomate.
2. Bien laver les tomates (cerises, jaune et rouge) et les couper en 4. les disposer sur la sauce tomate, ajouter la Feta, le fromage blanc et le basilic. Saler et poivrer.
3. Préparer la température du four à 180° (th 5/6) et faire cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. أبسطي العجينة باليد لتتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت. إطلبيها بزيت الزيتون و افشري صلصة الطماطم.
2. إغسلي جيدا الطماطم (الصغيرة، الصفراء و الحمراء)، قطعها إلى أرباع، ضعيها فوق صلصة الطماطم، ضفي الفتة، الجبن الأبيض و الحبق. ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3. حضري درجة حرارة الفرن إلى 180° (تارموسطة 6/5) و اطهي البيزا مدة 20 دقيقة حتى تتقرمش و تكسب اللون الذهبي.



Pizza au poulet et aux avocats



Pizza aux trois tomates

Ingrédients

- 350 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate méditerranéenne SIM ou préparée à la maison (voir page 2)
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de moules
- 150 gr de crevettes décortiquées
- 100 gr de champignons
- 50 gr de câpres
- 1 oignon
- 1 poivron
- 100 gr d'olives noires
- 150 gr de gruyère râpé
- Quelques filets d'anchois

1. Etaler 250 gr de pâte avec les mains et former un disque épais de ½ cm d'épaisseur au maximum.
2. Etaler la sauce tomate sur toute la surface.
3. Avec les 100 gr de pâte restants, former 4 boudins de 0,5 cm de diamètre, puis faire 2 tresses et les entrecroiser en perpendiculaire sur le disque de pâte.
4. Disposer ce dernier sur une tôle légèrement graissée.
5. Badigeonner de 2 C. à soupe d'huile d'olive.
6. Disposer les moules et les crevettes sur le premier coin, les champignons et les câpres sur le deuxième coin, les oignons coupés en rondelles et les olives noires sur le troisième coin, puis le fromage, le poivron coupé en rondelles et le gruyère râpé sur le quatrième coin.
7. Enfourner à 240°C (th.8) et laisser cuire 30 mn.

بيزا الفصول الأربعة

المقادير

- 350 عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم متوسطي
- أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 100 غ مول
- 150 غ جمبري مقشر
- 100 غ ففاح
- 50 غ كابر
- 1 بصل
- 100 غ زيتون أسود
- 150 غ غوييار مبشور
- أنشوا

1. أبسطي 250 غ من العجينة باليد و شكلي قرص سمكه 1/2 سم على الأكثر.
2. أفرشي صلصة الطماطم على كل السطح.
3. ب 100 غ من العجينة المتبقية ، شكلي 4 حرابيش قطرها 0.5 سم ، شكلي ظفيرتين ثم ضعيهما بالتقاطع فوق القرص.
4. ضعي القرص في صينية مدهونة بالزيت.
5. إطلية بملعقتين من زيت الزيتون.
6. ضعي المول و الجمبري في الجانب الأول ، الففاح و الكابر في الجانب الثاني ، البصل المقطع إلى دوائر و الزيتون الأسود في الجانب الثالث ثم الجبن ، الطرشي المقطع إلى دوائر و الغوييار المبشور في الجانب الرابع.
7. ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 240° (تارموسته 8) و اتركها تطهى مدة 30 دقيقة.



Pizza 4 Saisons

Ingrédients

Pâte : 250 gr de farine SIM, 1 tasse d'eau tiède, 1 C. à café de sel, 3 C. à soupe d'huile d'olive, 15 gr de levure de boulanger, ½ C. à café de sucre
Garniture : Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2), 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 170 gr de fromage râpé, 40 gr de margarine ou beurre, 2 C. à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel

المقادير

العجينة : 250غ فريئة سيم، 1 إناء ماء دافئ، 1 ملعقة صغيرة ملح، 3ملاعق كبيرة زيت الزيتون، 15غ خميرة خبز، 1/2 ملعقة صغيرة سكر
التزيين : صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)، اطرشي أخضر، اطرشي أحمر، اطرشي أصفر، 170غ جبن مبشور، 40غ مارغرين أو زبدة، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، قرصة ملح

Poulet Tapenade

Ingrédients

400 gr de pâte à pizza (voir page 4),
 Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2),
 1 poitrine de poulet, 100 gr de parmesan râpé, 150 gr de mozzarella
 1 oignon râpé, 2 tomates cerises, 2 C. à soupe d'huile, 1 C. à café de cannelle, Sel, poivre
Tapenade :
 100 gr d'olives noires dénoyautées,
 100 gr de filets d'anchois à l'huile, 50 gr de câpres, 2 C. à soupe d'huile d'olive, 1 C. à café de moutarde, Jus d'1 citron, Poivre

المقادير

400غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)، صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)، 100غ دجاج، 100غ جبن إيطالي مبشور، 150غ موزاريلا، 1صلصة مهشمة، 2حبات طماطم صغيرة، 2 ملاعق كبيرة زيت، 1ملعقة صغيرة قرفة، ملح، فلفل أسود
تابوناد :
 100غ زيتون أسود منزوع العظام، 100غ أنشوا بالزيت، 50غ كابر، 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون، 1ملعقة صغيرة موطارد، عصير ليمونة، فلفل أسود

دجاج تابوناد



1. **Préparer la tapenade :** dans un mixer, mettre la chair des olives, les anchois, les câpres, la moutarde et le jus de citron. Mixer quelques secondes puis ajouter l'huile par le couvercle. Laisser en marche jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée. Conserver au frais.
2. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et bien laisser bien cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.
3. Etaler la pâte en un disque de 30 cm de diamètre et 0,5 cm d'épaisseur. Disposer sur une plaque légèrement huilée allant au four. Badigeonner d'huile d'olive puis étaler la sauce tomate.
4. Garnir avec le poulet émietté, la tapenade, le parmesan et les tomates cerises coupées en deux.
5. Enfourner à four 200° pendant 15 mn.

1. **حضري التابوناد :** في الخلاط، ضعي الزيتون الأسود، الأنشوا، الكابر الموطارد و عصير الليمون. أخلطي بضع ثواني ثم ضفي الزيت من الغطاء. أخلطي جيدا حتى تمتص الزيت. ضعي الخليط في الثلاجة.
2. في طنجرة، حمسي البصل المهشم، الزيت، الفلفل الأسود، الملح و القرفة مع قطعة الدجاج. ضفي كأس من الماء و اتركي الكل يطهى حتى تنفصل الجلد عن اللحم. ارمي الجلد و فتتي الدجاج.
3. أبسطي العجينة على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 0.5 سم. ضعيه في صينية فرن مدهونة بالزيت. اطلية بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم.
4. زيني بالدجاج المفتت، التابوناد، الجبن الإيطالي و الطماطم الصغيرة المقطعة إلى أنصاف.
5. ضعيها في فرن درجة حرارته 200° مدة 15 دقيقة.



Pizza aux trois poivrons



Poulet Tapenade

Ingrédients

- 400 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate piquante SIM ou préparée à la maison (voir page 2)
- 150 gr de saucisses piquantes (Hallal)
- 150 gr de maïs
- 100 gr de mozzarella
- 40 gr de parmesan râpé
- 100 gr d'olives noires
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 2 tomates mûres
- Sel
- Poivre

1. Etendre la pâte sur une plaque à four. Arroser de 2 C. à soupe d'huile d'olive. Disposer par-dessus les tomates épépinées et coupées en rondelles. Peler la saucisse et la couper en tranches que vous disposerez sur la pizza. Ajouter les olives noires.
2. Enfourner la pizza à 240 ° et laisser cuire 10 mn. Retirer du four et garnir de maïs bien égoutté. Saler, ajouter la mozzarella et le parmesan râpé.
3. Remettre au four et laisser cuire encore 5 mn.
4. Oter du four et servir immédiatement

بيزا على الطريقة المكسيكية

المقادير

- 400غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 150غ نقانق حارة (حلال)
- 150غ ذرى
- 100غ موزاريلا
- 40غ جبن إيطالي مبشور
- 100غ زيتون أسود
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 2حبات طماطم حمراء
- ملح
- فلفل أسود

1. أبسطي العجينة في صينية الفرن ، إسقيها بملعقتين كبيرتين من زيت الزيتون .ضعي فوقها الطماطم المقشرة والمقطعة إلى دوائر. قشري النقانق وقطعيها إلى شرائح ثم ضعها فوق البيزا. ضفي الزيتون الأسود.
2. ضعي البيزا في فرن درجته 240° و اتركها تطهى مدة 10 دقائق. أخرجها من الفرن و زينها بالذرى المقطرة . ضفي الملح ،الموزاريلا و الجبن الإيطالي المبشور.
3. أعيدتها إلى الفرن و اتركها تطهى 5 دقائق.
4. أخرجها من الفرن و قدمها في الحين.



Pizza à la Mexicaine

بيزا دجاج - قرون Pizza poulet-artichauts



Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
200 gr de pulpe de tomate, 8 fonds
d'artichauts, 1 morceau de poulet
1 C. à soupe de moutarde douce
1 C. à soupe d'oignon séché, 150 gr de
mozzarella, 1 oignon, 2 C. à soupe
d'huile, 1 C. à café de cannelle
Sel, poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4) ، 200غ لب
الطماطم، قاع 8 حبات قرون، اقطعة دجاج، املعقة
كبيرة موطارد، املعقة كبيرة زعتر جاف، 150غ
موزاريللا، ابطصلة، 2 ملاعق كبيرة زيت، املعقة صغيرة
قرفة، ملح، فلفل اسود

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et de 30 cm de diamètre. Placer ce dernier sur une plaque légèrement huilée allant au four et mettre de côté.
2. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et bien laisser cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.
3. Napper la pâte d'un fond de moutarde puis recouvrir de pulpe de tomate, saupoudrer d'origan, saler et poivrer, disposer les lamelles d'artichauts, puis parsemer de mozzarella.
4. Enfourner 30 mn (th 7/8) jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. أبسطي العجينة باليد لتتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت و اتركها على حدى.
2. في طنجرة ، حمسي البصل المهشم، الزيت، الفلفل الأسود، الملح و القرفة مع قطعة الدجاج. ضفي كأس من الماء و اتركي الدجاج يطهى حتى تنفصل الجلد عن اللحم إرمي الجلد و فتتي الدجاج.
3. أفرشي العجينة بالموطارد ثم غطيها بلب الطماطم، ذرذري الزعتر، ضفي الملح و الفلفل الأسود و ضعي شرائح القرون ثم زيني بالموزاريللا.
4. ضعيها في الفرن مدة 30 دقيقة (تارموسة 8/7) حتى تتقرمش و تكسب اللون الذهبي.

بيزا بنقانق الداند Pizza au saucisson de dinde



Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM méditerranéenne
ou préparée à la maison
(voir page 2)
- Saucisson de dinde
- Reste de poissons frits
- 1 oignon
- 150 gr de mozzarella

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- نقانق الداند
- بقايا السمك المقلي
- ابطصلة
- 150غ موزاريللا

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. La badigeonner avec l'huile d'olive puis étaler la sauce tomate.
2. Garnir avec le saucisson de dinde, le reste de poissons frits, l'oignon coupé en lamelles et la mozzarella.
3. Enfourner 25 mn (th 7/8) jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. أبسطي العجينة باليد لتتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت. إطلبيها بزيت الزيتون ثم أفرشي صلصة الطماطم.
2. زيني بنقانق الداند، بقايا السمك المقلي، البصل المقطع إلى شرائح و الموزاريللا.
3. ضعيها في الفرن مدة 25 دقيقة (تارموسة 8/7) حتى تتقرمش العجينة و يصبح لونها ذهبيا.

Pizza poulet-artichauts



Ingrédients

- 300 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM aux olives ou préparée à la maison (voir page 2)
- 6 à 8 merguez
- 100 gr d'olives noires et vertes
- 1 oignon
- 2 tranches de cachir
- 60 gr de câpres
- 2 œufs
- 50 gr de fromage râpé

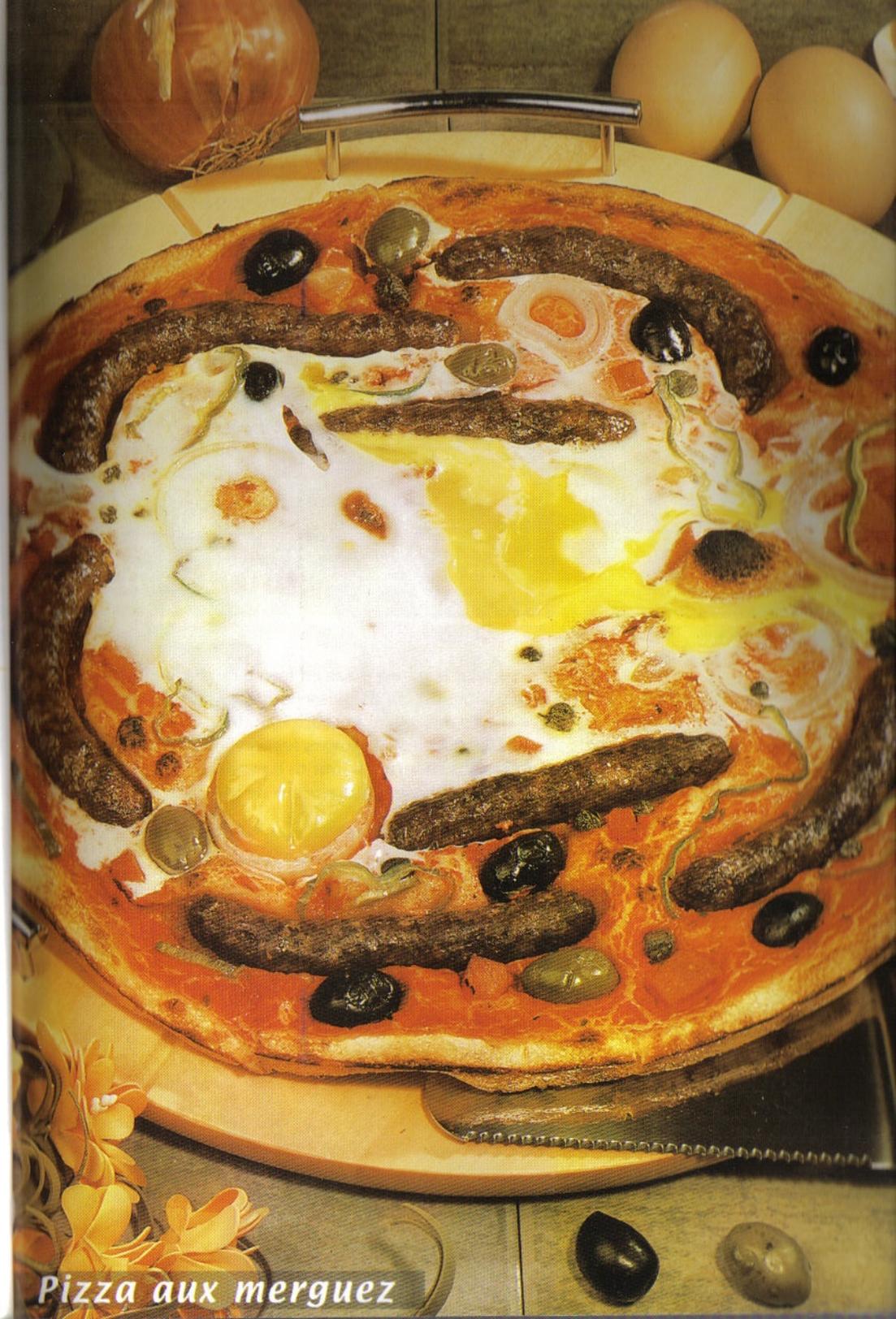
1. Etaler la pâte et former un disque de 30 cm de diamètre. Badigeonner avec l'huile d'olive et tapisser avec la sauce tomate.
2. Faire revenir les merguez pendant 2 minutes, pour en retirer l'huile. Répartir les merguez, les tranches de cachir coupées en dés, les câpres, les olives, l'oignon coupé en rondelles et le fromage râpé.
3. Enfourner pendant 10 mn. Retirer du four, casser les œufs dessus, puis remettre au four 200° (th8) pendant encore 10 mn.
4. Présenter la pizza chaude.

بيزا بالمرقاز

1. أبسطي العجينة و شكلي قرص قطره 30 سم، إطلية بزيت الزيتون ثم غطيه بصلصة الطماطم.
2. حمسي المرقاز مدة دقيقتين لتنزع الزيت. ضعي المرقاز، شرائح الكاشير المقطع إلى مكعبات، الكاير، الزيتون، البصل المقطع إلى دوائر و الجبن المبشور.
3. ضعيها في الفرن مدة 10 دقائق. أخرجيها وكسري البيض فوقها ثم أعيديها إلى الفرن لمدة 10 دقائق.
4. قدمي البيزا ساخنة.

المقادير

- 300 غ عجينة بيذا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم بالزيتون أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 6 إلى 8 حبات مرقاز
- 100 غ زيتون أسود و أخضر
- ابصلة
- 2 شرائح كاشير
- 60 غ كاير
- 2 حبات بيض
- 50 غ جبن مبشور



Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4),
Sauce tomate SIM piquante ou
préparée à la maison (voir page 2),
1 poivron rouge, 1 poivron jaune,
1 oignon rouge, 1 tomate, 100 gr
d'olives noires, 2 C. à soupe d'huile
d'olive, 100 gr de Feta, 2 gousses d'ail,
50 gr de beurre, Sel, poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4) ، صلصة الطماطم
سيم فلغل حار أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2) ،
1 طرشي أحمر ، 1 طرشي أصفر ، ابصلة حمراء ،
1 حبة طماطم ، 100غ زيتون أسود ، 2 ملاعق كبيرة زيت
الزيتون ، 100غ فتة ، 2 سنيئات ثوم ، 50غ زبدة ، ملح ،فلغل
أسود

- 1 . Etaler la pâte à pizza en forme de disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives puis étaler la sauce tomate.
- 2 . Dans une poêle, faire revenir les 2 poivrons et l'oignon coupés en lamelles, dans du beurre et 2 gousses d'ail écrasées.
- 3 . Garnir avec les olives noires, la tomate coupée en tranches, les oignons, les poivrons et la Feta coupée en dés.
- 4 . Enfourner à four 200° pendant 25 mn jusqu'à ce que la pizza soit croustillante et dorée.

- 1 . أبسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم .
إطليه بزيت الزيتون ثم افرشيه بصلصة الطماطم .
- 2 . في مقلاة ،حمسي الطرشي و البصلة المقطعة إلى شرائح في قليل
من الزبدة و 2 سنيئات ثوم مهرسه .
- 3 . زيني بالزيتون الأسود ،الطماطم المقطعة إلى قطع، البصل،
الطرشي و الفتة المقطعة إلى مكعبات .
- 4 . ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 200° مدة 25 دقيقة حتى
تتقرمش و تكسب اللون الذهبي .

Pizza aux fruits de mer

Ingrédients

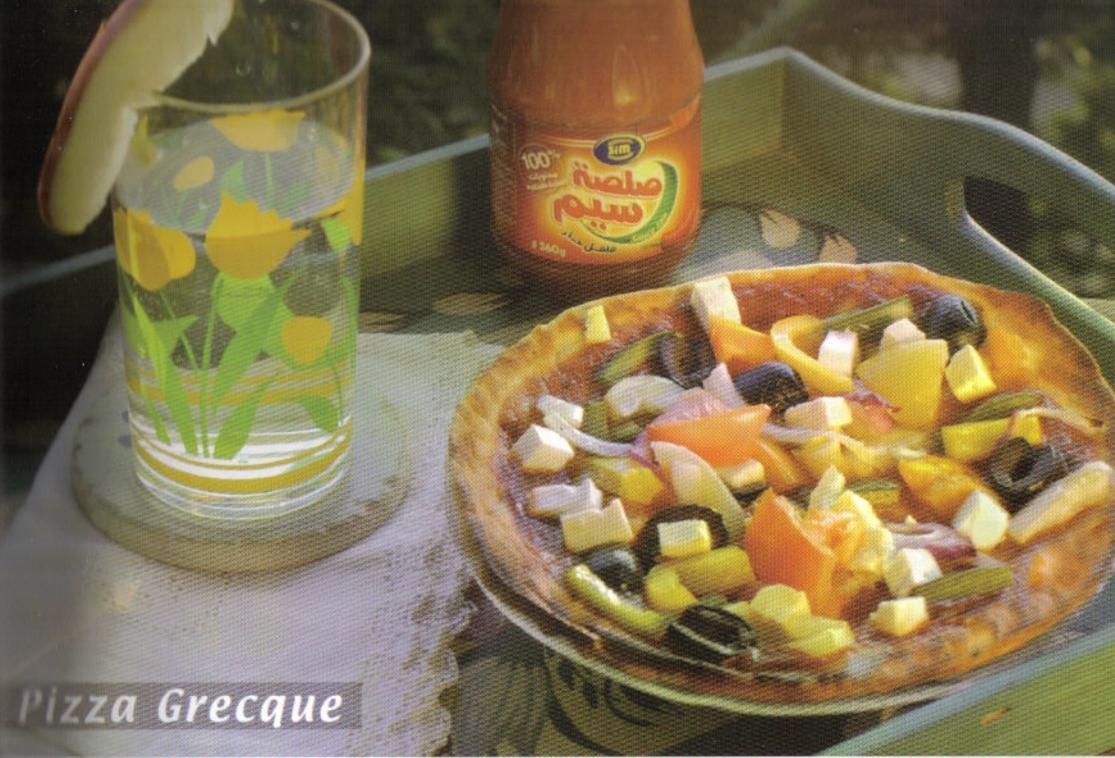
250 gr de pâte à pizza (voir page 4),
Sauce tomate SIM méditerranéenne
ou préparée à la maison (voir
page 2), 100 gr de palourdes, 100 gr
de crevettes, 100 gr de moules,
150 gr de mozzarella, 2 C. à soupe
d'aneth pré-haché (fenouil à l'état
sauvage)

المقادير

250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4) ، صلصة
الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل
(انظر الصفحة 2) ، 100غ بالورد ، 100غ جمبري ،
100غ مول ، 150غ موزاريللا ، 2 ملاعق كبيرة بسباس
غابي مهشم

- 1 . Etaler la pâte à pizza en forme de disque de 30 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives puis étaler la sauce tomate.
- 2 . Disposer les palourdes, les crevettes, les moules et l'aneth . Enfourner à four th 8 pendant 30 mn.
- 3 . Après cuisson, saupoudrer de Mozzarella.

- 1 . أبسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم .
إطليه بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم .
- 2 . ضعي البالورد ، الجمبري ، المول و البسباس . ضعي البيزا في الفرن مدة 30
دقيقة (تارموسنة 8) .
- 3 . بعد طهي البيزا ، نذرني عليها الموزاريللا .



Pizza Grecque



Pizza aux fruits de mer

Ingrédients

Pâte à Pizza :

- 250 gr de farine SIM
- 1 C. à café de levure de boulanger
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- ½ C. à café de sel
- 1 C. à café de fines herbes

Garniture :

- Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2)
- 500 gr d'épinards
- 2 à 3 tomates
- 100 gr de champignons
- 80 gr d'olives noires
- 1 oignon
- 50 gr de câpres
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail écrasées
- Quelques filets d'anchois

1. Délayer la levure et le sucre dans ½ verre d'eau chaude pendant 5 cm, dans un endroit tiède, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Dans une terrine, mettre la farine, le sel, l'huile et la levure et pétrir pour obtenir une pâte brute. Ajouter les fines herbes et continuer de pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle.
3. Rouler la pâte dans un grand récipient légèrement huilé. Couvrir d'un plastique et laisser reposer dans un endroit suffisamment chaud et sans courant d'air pendant une heure.
4. Étaler la pâte à la main pour former une pizza d'1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four.
5. Épépiner et couper les tomates en rondelles. Laver soigneusement les épinards, enlever les tiges et les nervures, puis les faire revenir dans du beurre et 2 gousses d'ail écrasées jusqu'à ce qu'ils perdent toute leur eau.
6. Badigeonner la pâte avec l'huile d'olive, étalez la sauce tomate. Disposer dessus les rondelles de tomates, les rondelles d'oignon, les champignons, les anchois, les épinards et les olives noires.
7. Enfourner ½ heure à 200°C (th8).

بيزا بالسبانخ

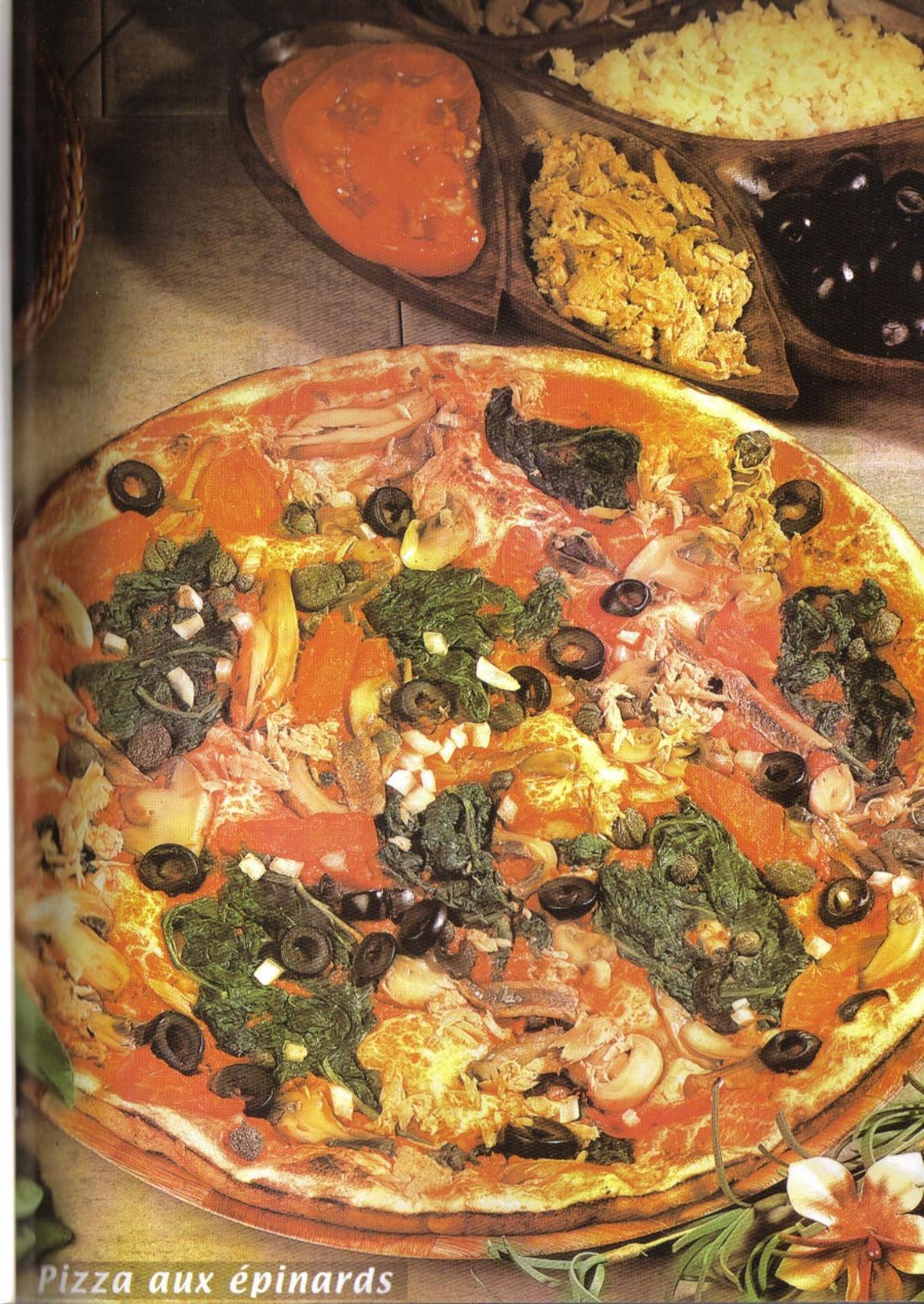
1. ذوبي الخميرة و السكر في 1/2 كأس من الماء الساخن مدة 5 دقائق، في مكان دافئ حتى تتشكل الرغوة.
2. في وعاء، ضعي الفريئة، الملح، الزيت و الخميرة. إعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة خام. ضفي الأعشاب العطرية و اصلي العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و طرية.
3. لفي العجينة داخل إناء مدهون بالزيت، غطيها بالبلاستيك و اتركيها ترتاح في مكان خال من التيار الهوائي مدة ساعة.
4. أبسطي العجينة باليد لتشكلي بيزا سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت.
5. قشري الطماطم و قطعيها إلى دوائر. إغسلي السبانخ و انزعي الأعراف، حمسي الأوراق في الزبدة مع 2 سنينات ثوم مهشمة حتى يتبخر الماء.
6. إطلي العجينة بزيت الزيتون، أفرشي صلصة الطماطم. ضفي دوائر الطماطم، دوائر البصل و الفقع، الأنشوا السبانخ و الزيتون الأسود.
7. ضعيها في فرن درجة حرارته 200° مدة 1/2 ساعة (تارموستة 8).

المقادير

عجينة البيزا:

- 250 غ فريئة سيم
- 1 ملعقة صغيرة خميرة خبز
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1 قرصة سكر
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة صغيرة أعشاب عطرية
- التزيين:

- صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 500 غ سبانخ
- 2 إلى 3 حبات طماطم
- 100 غ فقع
- 80 غ زيتون أسود
- 1 بصلة
- 50 غ كابر
- 50 غ زبدة
- 2 سنينات ثوم مهشمة
- أنشوا



Pizza aux épinards

Ingrédients

400 gr de pâte à pizza (voir page 4),
Sauce tomate SIM piquante ou
préparée à la maison (voir page 2),
100 gr de parmesan râpé, 150 gr de
mozzarella, 1 oignon râpé, 2 C. à
soupe d'huile, 1 C. à café de cannelle
Sel, poivre

Tapenade :

100 gr d'olives noires dénoyautées,
100 gr de filets d'anchois à l'huile,
50 gr de câpres, 2 C. à soupe d'huile
d'olive, 1 C. à café de moutarde, Jus
d'1 citron, Poivre

المقادير

400غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)، صلصة
الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في المنزل
(أنظر الصفحة 2)، 100غ جبن إيطالي مبشور،
150غ موزاريلا، ابصلة مهشمة، 2ملاعق كبيرة زيت،
1ملعقة صغيرة قرفة، ملح، فلفل أسود
التابوناد:

100غ زيتون أسود منزوع العظام، 100غ أنشوا
بالزيت، 50غ كابر، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون،
1ملعقة صغيرة موطارد، عصير ليمونة، فلفل أسود

1. Préparer la tapenade : dans un mixer, mettre la chair des olives, les anchois, les câpres, la moutarde et le jus de citron. Mixer quelques secondes puis ajouter l'huile par le couvercle. Laisser en marche jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée. Conserver au frais.
2. Partager la pâte, pour obtenir 4 parties ovales de 1 cm d'épaisseur. Placer chaque ovale sur une plaque légèrement huilée allant au four. Badigeonner d'huile d'olive puis étaler la sauce tomate.
3. Garnir avec les anchois allongés, la tapenade et le parmesan.
4. Enfournier à four 200° pendant 15 mn.

1. حضري التابوناد : في الخلاط، ضعي الزيتون الأسود، الأنشوا، الكابر، الموطارد و عصير الليمون. أخلطي بضع ثواني ثم ضفي الزيت من الغطاء. أخلطي حتى تمتص الزيت. ضعي الخليط في الثلاجة.
2. قسمي العجينة لتحصلي على 4 أقسام بيضاوية سمكها 1 سم. ضعي كل قسم في صينية فرن مدهونة بالزيت. إطلبيها بزيت الزيتون و افرشيها بصلصة الطماطم.
3. زيني بالأنشوا، التابوناد و الجبن الإيطالي.
4. ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 200° مدة 15 دقيقة.



Pizza Tapenade

Pizza Tian

Ingrédients

Pâte :

300 gr de farine SIM, 175 gr de beurre
20 gr de levure de bière, 4 œufs, Lait
Sucre, Sel

Garniture :

Sauce tomate SIM méditerranéenne
ou préparée à la maison (voir page 2)
3 courgettes, 200 gr de mozzarella
4 tomates bien rouges

المقادير

العجينة:

300غ فريئة سيم، 175غ زبدة، 20غ خميرة خبز،
4 بيضات، حليب، سكر، ملح
التزيين:

صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في
المنزل (أنظر الصفحة 2)، 3 حبات قرعة، 200غ
موزاريلا، 4حبات طماطم حمراء

1. Verser la farine dans une terrine. Ajouter une pincée de sel et 1 C. à café de sucre. Ajouter le beurre, les œufs entiers et la levure diluée dans un peu de lait tiède. Amalgamer le tout jusqu'à former une pâte souple, élastique et fine (d'une épaisseur de 0,5 cm). En faire une boule que vous laisserez lever pendant 2 heures, dans un lieu à température moyenne. Etaler la boule pour former un disque de 30 cm de diamètre.
2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire fondre les courgettes en rondelles, à feu très doux pendant 20 mn. Ajouter le sel et le poivre.
3. Etaler les 2 C. à soupe d'huile d'olive, puis napper la sauce tomate.
4. Garnir avec la mozzarella, les rondelles de courgettes et de tomates (après leur avoir enlevé les pépins).
5. Enfournier 25 mn à 240° C (th 8).

1. أفرغي الفريئة في وعاء، ضفي قرصة الملح و ملعقة صغيرة من السكر. ضفي الزبدة، البيض و الخميرة المحللة في قليل من الحليب الدافئ. أخلطي الكل حتى تشكلي عجينة خفيفة، مطاطية و رقيقة (بسمك 0.5 سم). شكلي كرية و اتركها تخمر مدة ساعتين في مكان متوسط الحرارة. أبسطي الكرية لتشكلي قرص قطره 30 سم.
2. سخني قليلا من زيت الزيتون في مقلاة و حمسي دوائر القرعة على نار هادئة مدة 20 دقيقة. ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3. اطلي العجينة بملعقتين من زيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم.
4. زيني بالموزاريلا، دوائر القرعة و دوائر الطماطم (بعد نزع البذور).
5. ضعيها في فرن درجته 240° مدة 25 دقيقة (تارموسطة 8).



Pizza Tian

Ingrédients

Pâte à Pizza :

- 250 gr de farine SIM
- 1 C. à café de levure de boulanger
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- ½ C. à café de sel
- 60 gr de gruyère râpé

Garniture :

- Sauce tomate méditerranéenne SIM ou préparée à la maison (voir page 2)
- 6 carrés de fromage spécial
- Hamburger
- 100 gr d'olives noires
- 1 poivron
- Quelques filets d'anchois allongés
- 100 gr de crevettes décortiquées
- 100 gr de champignons
- 100 gr de calamars nettoyés
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- Sel & Poivre

1. Délayer la levure et le sucre dans ½ verre d'eau chaude pendant 5 mn, dans un endroit tiède, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Dans une terrine, mettre la farine, le sel, l'huile et la levure et pétrir pour obtenir une pâte brute. Ajouter le gruyère râpé et continuer de pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle.
3. Rouler la pâte dans un grand récipient légèrement huilé. Couvrir d'un plastique et laisser reposer dans un endroit suffisamment chaud et sans courant d'air pendant une heure.
4. Etaler la pâte à la main pour former une pizza d'1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. Badigeonner la pâte avec l'huile d'olive, étaler la sauce tomate puis tapisser les carrés de fromage au milieu, en les superposant.
5. Ajouter les ingrédients restants : olives, poivron, anchois, crevettes décortiquées, champignons, calamar. Saler légèrement et poivrer.
6. Enfourner à four 180 ° (th 8) pendant 25 à 30 mn, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

بيزا بالجبن بورقر

المقادير

عجينة البيزا:

- 250 غ فريئة سيم
- 1ملعقة صغيرة خميرة خبز
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 1قرصة سكر

1/2ملعقة صغيرة ملح

60غ غوييار مبشور

التزيين:

- صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 6 مربعات جبن خاص بالهمبرغر
- 100غ زيتون أسود
- 1طرشي
- أنشوا
- 100غ جمبري مقشر
- 100غ ففاح
- 100غ كعمار منظف
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملح و فلفل أسود

1. ذوبي الخميرة و السكر في 1/2 كأس من الماء الساخن مدة 5 دقائق في مكان دافئ حتى يرغون الخليط.
2. في إناء ،ضعي الفريئة ،الملح ،الزيت و الخميرة ، أعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة خام.
3. ضفي الغوييار المبشور و واصل العجن حتى تتحصلي على عجينة ملساء و طرية.
4. لفي العجينة داخل إناء كبير مدهون بالزيت .غطبها بالبلاستيك و اتركها تترتاح ساعة في مكان ساخن و خال من التيار الهوائي.
5. أبسطي العجينة باليد لتشكلي بيزا سمكها 1 سم و قطرها 30 سم .ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت . إطلي العجينة بزيت الزيتون و افرشى صلصة الطماطم ثم ضعي مربعات الجبن في الوسط ، الواحدة فوق الأخرى.
6. ضفي المقادير المتبقية : زيتون ،طرشي ،أنشوا ، جمبري مقشر ،ففاح ،كعمار .ضفي قليلا من الملح و الفلفل الأسود.
7. ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 180° (تارموسطة 8) مدة 25 إلى 30 دقيقة حتى تتقرمش العجينة و تكسب اللون الذهبي.



Pizza au Fromage burger

Ingrédients

- 300 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- 3 belles pommes rouges
- 2 belles poires
- 250 gr de fromage brie
- 100 gr de noix
- 50 gr de beurre
- Thym frais

المقادير

- 300غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- 3 حبات تفاح حمراء
- 2 حبات إيجاص
- 250غ جبن بري
- 100غ جوز
- 50غ زبدة
- زعيترة

1. Partager la pâte, pour obtenir 3 parties ovales de 0,5 cm d'épaisseur. Badigeonner avec du beurre, puis placer chaque ovale sur une plaque légèrement huilée allant au four.
2. Bien laver les pommes et les poires, bien les sécher et les couper dans le sens de la longueur.
3. Les disposer en les alternant, puis ajouter dessus le fromage brie coupé en tranches. Parsemer de thym et enfourner 15 mn à four 200° (th 7/8).

1. قسمي العجينة لتتحصلي على 3 أقسام بيضاوية سمكها 0,5 سم. اطليها بالزبدة ثم ضعي كل قسم في صينية فرن مدهونة بالزيت.
2. اغسلي جيدا التفاح والإيجاص ونشفيهم وقطعيهم بالطول.
3. رتبهم بالتناوب ثم ضعي فوقهم جبن البري المقطع إلى شرائح.
4. لبرذري الزعيترة واطهي البيزا في فرن درجة حرارته 200° (تارموسة 8/7) مدة 15 دقيقة.

Pizza aux tomates séchées et à l'ail **بيزا بالطماطم الجافة و الثوم**

Ingrédients

- 250 gr de farine SIM, 1 C. à café de levure de boulanger, 2 C. à soupe d'huile d'olive, 1 Pincée de sucre ½ C. à café de sel, 15 cl de jus de tomate
- Garniture :
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- Quelques tomates séchées, 200 gr de parmesan en poudre, 250 gr d'épinards, 50 gr de beurre, 1 gousse d'ail, Sel, poivre

المقادير

- 250غ فرينة سيم، املعة صغيرة خميرة خبز
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، اقرصة سكر
- 1/2 ملعة صغيرة ملح، 15 سل عصير الطماطم التزيين:
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)، طماطم جافة، 200غ جبن إيطالي غيرة، 250غ سبانخ، 50غ زبدة، اسنينة ثوم، ملح، فلفل أسود

1. Préparation de la pâte : délayer la levure et le sucre dans 15 cl d'eau chaude, laisser lever pendant 10 mn, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Dans une terrine, mettre la farine et le sel, incorporer l'huile, la levure et le jus de tomate (réchauffé préalablement) et pétrir pour obtenir une pâte brute, lisse et molle. Laisser reposer pendant 2 heures : pousser sur la pâte pour en faire sortir l'air et pétrir brièvement avant l'utilisation.
2. Étaler la pâte à pizza en forme de disque de 40 cm de diamètre et 0,5 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives puis étaler la sauce tomate.
3. Trier les épinards, leur enlever les tiges et les nervures et bien les laver. Les égoutter, puis les faire revenir dans une poêle, dans un peu de beurre, avec une gousse d'ail écrasée, saler et poivrer.
4. Garnir avec les épinards, les tomates séchées, le parmesan en poudre et les olives noires dénoyautées coupées en rondelles, ajouter un filet d'huile d'olive.
5. Enfourner 30 mn à 240° C (th 8).

1. تحضير العجينة : ذوبي الخميرة و السكر في 15 سل من الماء الدافئ ، اتركها لظفر 10 دقائق حتى يرفعون الخليط . في وعاء ، ضعي الفرينة و الملح ، ضعي الزيت ، الخميرة و عصير الطماطم (المسخن مسبقا) و اعجني حتى تتحصلي على عجينة خام ملساء و طرية . اتركها ترتاح مدة ساعتين : إضعفي على العجينة ليخرج الهواء و اعجني بسرعة قبل استعمالها .
2. أبسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 40 سم و سمك 0.5 سم . اطليها بزيت الزيتون ثم افرشيها بصلصة الطماطم .
3. نظفي السبانخ ، انزعي الأعراف و الخيوط و اغسليها جيدا . قطريها و حمسيها في مقلاة ، في قليل من الزبدة مع سنينة ثوم مسحوقة ، ضفي الملح و الفلفل الأسود .
4. زيني بالسبانخ ، الطماطم الجافة ، الجبن الإيطالي و الزيتون الأسود منزوع العظام و المقطع إلى دوائر ، ضفي قليلا من زيت الزيتون .
5. ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 240° مدة 30 دقيقة (تارموسة 8).

Pizza au brie



Pizza aux tomates séchées et à l'ail

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 50 gr de câpres
- 150 gr de fromage blanc
- 40 gr de parmesan
- 3 à 4 courgettes
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Abaisser la pâte et foncer un moule huilé.
2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire fondre les courgettes en rondelles, à feu très doux pendant 20 mn. Ajouter le sel et le poivre.
3. Etaler les 2 C. à soupe d'huile d'olive puis napper la sauce tomate.
4. Garnir avec les rondelles de courgettes, en les disposant en cercles concentriques.
5. Ajouter les câpres et le fromage.
6. Mettre la pizza au four après l'avoir parsemée de parmesan râpé et laisser cuire 25 mn à 240° C (th 8).

بيزا بالقرعة

1. أبسطي العجينة و افرشيها في مول مدهون بالزيت.
2. سخني قليلا من زيت الزيتون في مقلاة و حمسي القرعة المقطعة إلى دوائر على نار هادئة مدة 20 دقيقة. ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3. إطلي العجينة بملعقتين من زيت الزيتون ثم غطيها بصلصة الطماطم.
4. زيني بدوائر القرعة بوضعها على شكل دوائر مركزية.
5. ضفي الكابر و الجبن.
6. زيني البيزا بالجبن الإيطالي المبشور و ضعها في فرن درجته 240° مدة 25 دقيقة (تارموسة 8).

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار
- أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 50غ كابر
- 150غ جبن أبيض
- 40غ جبن إيطالي
- 3 إلى 4 حبات قرعة
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملح
- فلفل أسود



Pizza aux courgettes

Ingrédients

- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2)
- 250 gr de saumon fumé tranché
- 250 gr de crevettes roses décortiquées
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 2 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café de cumin en poudre
- 2 C. à soupe de basilic frais haché
- Sel, poivre

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم متوسطي او محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 250غ سلمون مبخّر مقطع إلى شرائح
- 250غ جمبري وردي مقشر
- 2 سنيئات ثوم مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 1 ملعقة صغيرة كمون مرشح
- 2 ملاعق كبيرة حبق مهشم
- ملح ،فلفل أسود

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. La badigeonner avec l'huile d'olive puis la sauce tomate. Enfourner pendant 15 mn.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter le cumin et l'ail et laisser cuire 1 mn, en remuant, puis verser le jus de citron et les crevettes. Poursuivre la cuisson 1 mn.
3. Garnir la pâte avec le saumon, les crevettes et le basilic. Saler légèrement, poivrer et faites cuire 8 mn de plus.
4. Le four doit être préchauffé à 180°(th 7/8), 20 mn à l'avance.

1. ابسطي العجينة باليد لتتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت. اطلبيها بزيت الزيتون ثم صلصة الطماطم. ضعيها في الفرن مدة 15 دقيقة.
2. في مقلاة، سخني الزيت على نار هادئة. ضفي الكمون و الثوم و اتركيه يطهى دقيقة واحدة مع التحريك ثم اسكبي عصير الليمون و الجمبري. واصلي الطهي مدة دقيقة.
3. ازيني العجينة بالسلمون، الجمبري و الحبق. ضفي قليلا من الملح، الفلفل الأسود و اطهي الكل مدة 8 دقائق إضافية.
4. يسخن الفرن 20 دقيقة من قبل بدرجة 180°(تارموسة 8/7).

Pizza au saumon fumé



Pizza Poulet-Asperges

بيزا دجاج - أسبارج



Ingrédients

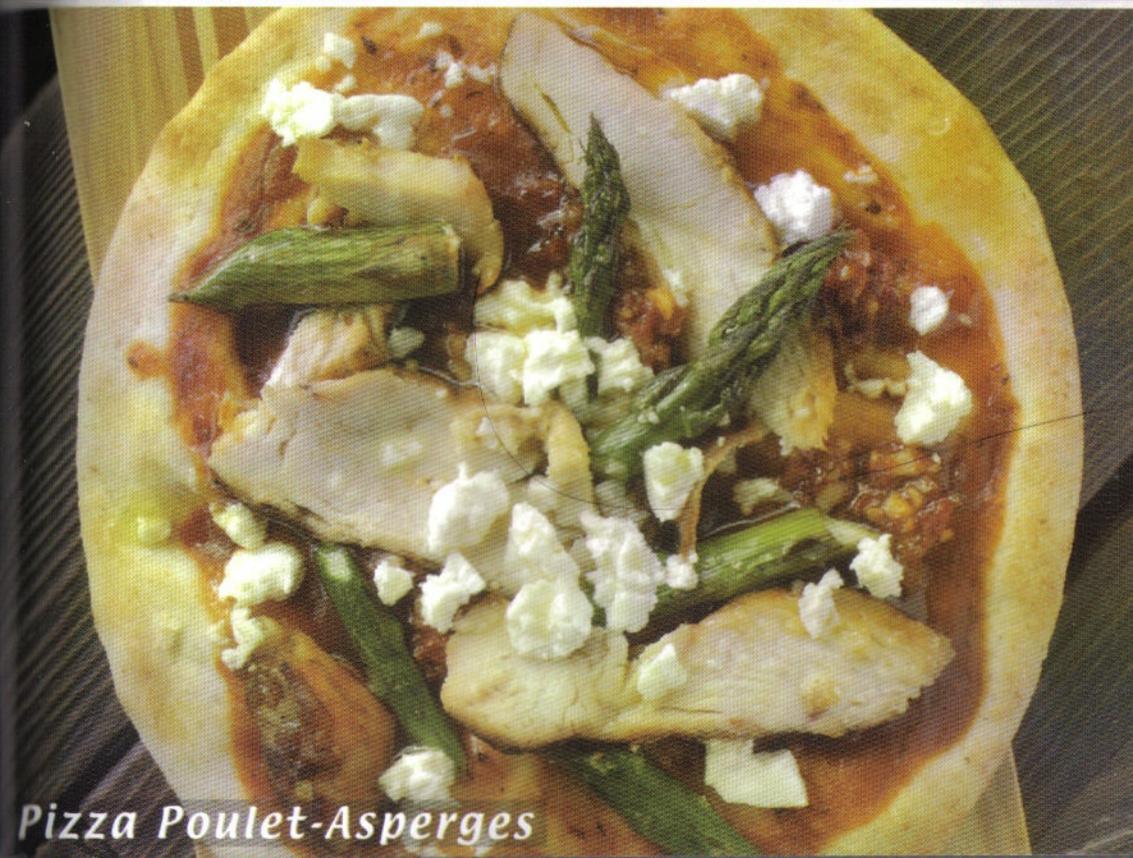
- 250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 1 poitrine de poulet grillé
- 250 gr de pointes d'asperges coupées en tronçons de 4 cm
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de Feta
- Sel, poivre

المقادير

- 250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار او محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)
- اصدر دجاج مشوي
- 250غ حواف الأسبارج مقطعة إلى قطع طولها 4 سم
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 100غ جبن الفتة
- ملح ،فلفل أسود

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four.
2. La badigeonner avec l'huile d'olive puis la sauce tomate. Disposer sur la pâte les asperges préalablement cuites à l'eau et la poitrine de poulet grillée et coupée en longueur. Parsemer de Feta émietté. Saler et poivrer.
3. Enfourner 20 à 25 mn (th 7/8) jusqu'à ce que la pâte soit croustillante.

1. ابسطي العجينة باليد لتتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. ضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت.
2. اطلبيها بزيت الزيتون ثم صلصة الطماطم. ضعي فوق العجينة الأسبارج المطهية في الماء، صدر الدجاج المشوي و المقطع بالطول. ريني بجبن الفتة، ضفي الملح و الفلفل الأسود.
3. ضعي البيزا في الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة (تارموسة 8/7) حتى تتقرمش العجينة.



Pizza Poulet-Asperges

Ingrédients

- 350 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM aux olives ou préparée à la maison (voir page 2)
- 200 gr de fromage blanc
- 50 gr d'olives vertes
- 2 aubergines
- 100 gr de farine SIM
- Origan
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

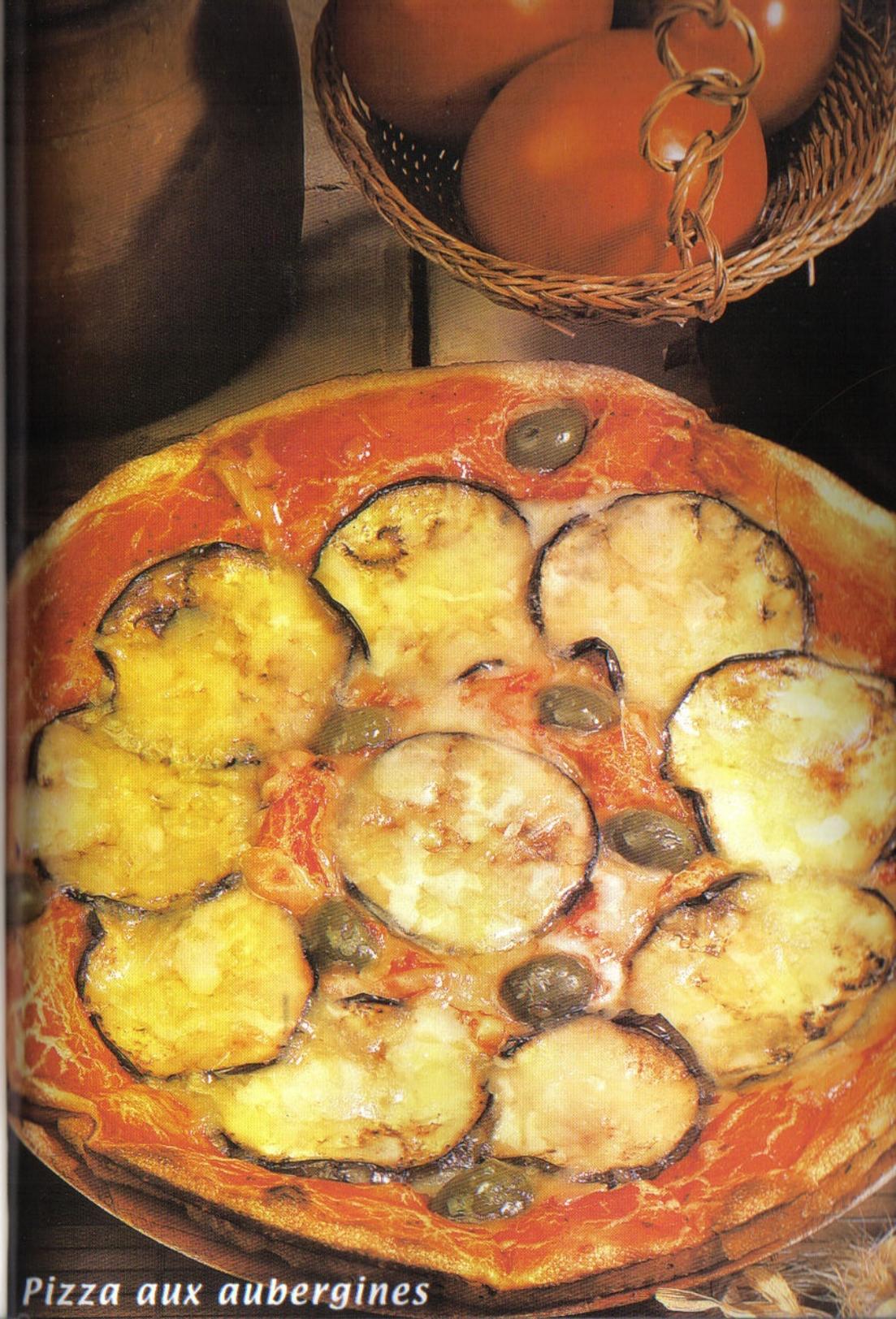
1. Laver et épousser les aubergines. Les essuyer et les couper en tranches. Les mettre ensuite dans une passoire et parsemer de sel. Laisser ainsi dégorger pendant 1 heure. Les essuyer, les fariner, puis les faire revenir à la poêle dans une grande quantité d'huile très chaude, puis les poser sur un papier absorbant pour éponger la graisse.
2. Etendre la pâte à pizza dans un moule légèrement graissé. Garnir de sauce tomate. Recouvrir de tranches d'aubergine, ajouter le fromage blanc et les olives, parsemer d'origan, saler et poivrer.
3. Faire cuire environ 35 mn au four 200° C.
4. Oter du four et servir immédiatement.

بيزا بالباذنجان

المقادير

- 350غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم بالزيتون أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 200غ جبن أبيض
- 50غ زيتون أخضر
- 2 حبات باذنجان
- 100غ فريضة سيم
- زعتر
- 2ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- ملح
- فلفل أسود

1. أغسلي الباذنجان ،انزعي الحواف ثم نشفيها جيدا وقطعيها إلى شرائح .ضعيها في كسكاس و نرذري عليها الملح .أتركها ترتاح مدة ساعة .إمسحها ورمديها في الفريضة ثم اقليها في مقلاة بها كمية كبيرة من الزيت ، ضعها فوق ورق مصاص لتنزع منها الزيت.
2. أبسطي عجينة البيزا داخل مول مدهون .زيني السطح بصلصة الطماطم وغطيها بشرائح الباذنجان .
3. ضفي الجبن الطري و الزيتون،نرذري الزعتر ،ضفي الملح و الفلفل الأسود.
4. أتركي البيزا تطهى مدة 35 دقيقة في فرن درجة حرارته 200° .
4. إنزعيها من الفرن و قدميها في الحين.



Pizza aux aubergines

Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4),
200 gr de crevettes roses, 250 gr de
tomates cerises, 2 gousses d'ail,
50 gr de beurre

La sauce Pesto :

1 bouquet de persil, 1 bouquet de
basilic, Pignons, Ail cru à volonté
Crème fraîche, Huile d'olive (selon
la quantité de sauce), Parmesan
Sel, poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)، 200غ جمبري
وردي، 250غ طماطم صغيرة، 2سنيبات ثوم،

50غ زبدة

صلصة البيستو:

اربطة معدنوس، اربطة حيق، حبات صنوبر،

ثوم ، قشدة طازجة ، زيت الزيتون (حسب كمية

الصلصة) ، جبن إيطالي ، ملح ، فلفل أسود

1. Préparation de la sauce Pesto :

Dans un mixer, bien mélanger le persil, le basilic et les
pignons. Ajouter l'ail cru, saler et poivrer, puis verser peu à
peu l'olive (comme pour une mayonnaise). Ajouter la crème
fraîche et le Parmesan. Bien battre au mixer jusqu'à obtention
d'une sauce épaisse et onctueuse.

2. Dans une poêle, faire revenir les crevettes décortiquées avec
le beurre et l'ail écrasé.

3. Étaler la pâte à pizza en forme de disque de 30 cm de
diamètre et 1 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives.

4. Garnir avec les tomates cerises coupées en 2, les crevettes et
la sauce Pesto.

5. Enfourner 25 mn à 240° C (th 8).

تحضير صلصة البيستو:

في الخلاط، أخلطي المعدنوس، الحبق و الصنوبر. ضفي الثوم، الملح و الفلفل
الأسود ثم اسكبي زيت الزيتون شيئا فشيئا (مثل تحضير المايونيز).

ضفي القشدة الطازجة و الجبن الإيطالي. أخلطي جيدا بالخلاط حتى تتحصلي
على صلصة خائثة و ملساء.

في مقلاة، حمسي الجمبري المقشر مع الزبدة و الثوم المسحوق.

أسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 30 سم و سمكه 1 سم. إطلية بزيوت
الزيتون.

زيني بالطماطم الصغيرة المقطعة إلى أنصاف، الجمبري و صلصة البيستو.

ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 240° مدة 25 دقيقة (تارموسطة 8).



Pizza aux crevettes et Pesto

Pizza au fromage de chèvre

بيزا بجبن الماعز

Ingrédients

Pâte :

250 gr de farine SIM, 1 C. à café de
levure de boulanger, 2 C. à soupe
d'huile d'olive, 1 Pincée de sucre
½ C. à café de sel, 15 cl de jus de
tomate

Garniture :

Sauce tomate SIM piquante ou
préparée à la maison (voir page 2)

200 gr de fromage de chèvre,
Quelques tomates séchées, 250 gr
d'épinards, 50 gr de beurre, 1 gousse
d'ail, Sel, poivre

المقادير

العجينة:

250غ قورينة سيم، 1ملعقة صغيرة خميرة الخبز

2ملاعق كبيرة زيت الزيتون، اقرصة سكر

1/2 ملعقة صغيرة ملح، 15سل عصير الطماطم

التزيين:

صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو محضرة في

المنزل (انظر الصفحة 2)، 200غ جبن الماعز،

طماطم جافة، 250غ سبانخ، 50غ زبدة، 1سنيبة ثوم،

ملح ، فلفل أسود

1. Préparation de la pâte : délayer la levure et le sucre dans 15
cl d'eau chaude, laisser lever pendant 10 mn, jusqu'à ce que
le mélange soit mousseux. Dans une terrine, mettre la farine
et le sel, incorporer l'huile, la levure et le jus de tomate (réchauffé
préalablement) et pétrir pour obtenir une pâte brute, lisse et molle.
Laisser reposer pendant 2 heures :

pousser sur la pâte pour en faire sortir l'air et pétrir brièvement
avant l'utilisation.

2. Étaler la pâte à pizza en forme de disque de 40 cm de diamètre et
0,5 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olives puis étaler la
sauce tomate.

3. Trier les épinards, leur enlever les tiges et les nervures et bien les
laver. Les égoutter, puis les faire revenir dans une poêle, dans un
peu de beurre et avec une gousse d'ail écrasée, saler et poivrer.

4. Garnir avec les épinards, le fromage de chèvre et les tomates
séchées, ajouter un filet d'huile d'olive.

5. Enfourner 15 mn à 240° C (th 8).

تحضير العجينة:

ذوبي الخميرة و السكر في 15 سل من الماء الدافئ، اتركها تخمر مدة 10 دقائق حتى يرغون
الخليط. في وعاء، ضعي الفرينة و الملح، ضفي الزيت و الخميرة و عصير الطماطم
(المسخن من قبل) و اعجني لتتحصلي على عجينة ملساء و طرية. اتركها ترتاح ساعتين؛

إسغطي على العجينة لخروج الهواء و اعجني بسرعة قبل الإستعمال.

أسطي عجينة البيزا على شكل قرص قطره 40 سم و سمكه 0.5 سم. إطلية بزيت الزيتون
ثم أفرشي صلصة الطماطم.

نظفي السبانخ، إنزعي الأعراف و الخيوط و اغسليها جيدا. قطريها و حمسيها في قليل من
الزبدة في مقلاة مع سنيبة ثوم مسحوقة، ضفي الملح و الفلفل الأسود.

زيني بالسبانخ، جبن الماعز و الطماطم الجافة، ضفي قليلا من زيت الزيتون.

ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 240° مدة 15 دقيقة (تارموسطة 8).



Pizza au fromage de chèvre

Ingédients

Pâte :

- 300 gr de farine SIM
- 175 gr de beurre
- 20 gr de levure de bière
- 4 œufs , Lait , Sucre , Sel

Garniture :

- 250 gr de fruits de mer : crevettes, moules, calamars.
- 100 gr de champignons
- 50 gr de câpres
- 150 gr de gruyère râpé
- 150 gr de fromage blanc
- 1 blanc de poulet cuit et émietté
- 250 gr de viande hachée
- 100 gr d'olives noires
- 100 gr d'olives vertes
- 2 poivrons
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de beurre
- Origan , Sel , Poivre noir

1. Verser la farine dans une terrine. Ajouter une pincée de sel et 1 C. à café de sucre. Ajouter le beurre et les œufs entiers (réserver un peu de jaune) et la levure diluée dans un peu de lait tiède. Amalgamer le tout jusqu'à former une pâte souple et élastique. Faites-en une boule que vous laisserez lever pendant 2 heures, dans un lieu à température moyenne.
2. Réserver une petite boule de pâte, pour faire 3 boudins qui serviront à partager le disque de pâte en 6 parties égales.
3. Faire revenir l'oignon coupé en petits carrés dans du beurre, ajouter la viande hachée, saler et poivrer.
4. Rincer les fruits de mer, les laisser sécher sur du papier absorbant, puis les faire revenir avec un peu de beurre et 2 gousses d'ail écrasées.
5. Couper les courgettes en rondelles, les faire frire, les égoutter dans du papier absorbant, les saler et les laisser à part.
6. Badigeonner la surface de la pâte d'huile d'olive, napper de sauce tomate et saupoudrer d'origan.
7. Garnir le premier coin de pâte avec les fruits de mer (crevettes, moules, calamars), le deuxième coin avec les champignons, les câpres et le fromage blanc, le troisième coin avec le blanc de poulet cuit émietté et le gruyère râpé, le quatrième coin avec la viande hachée, les olives noires, le cinquième coin avec les champignons, le poivron et fromage blanc et le sixième coin avec les courgettes coupées en rondelles et les olives vertes.
8. Badigeonner les bandelettes de pâte avec du jaune d'œuf. Enfourner 30 mn à 200°C (th8), jusqu'à ce que la pizza soit dorée et croustillante.

بيزا روايال (ملكية)

المقادير:

- 300 غ فريئة سيم
- 175 غ زبدة
- 20 غ خميرة الجعة
- 4 بيضات ، حليب ، سكر ، ملح
- التزيين:
- 250 غ فواكه البحر : جمبري ، مول ، كلمار
- 100 غ ففقا
- 50 غ كابر
- 150 غ غوبيار مبشور
- 150 غ جبن أبيض
- 1 أبيض الدجاج مطهي و مفتت
- 250 غ لحم مرعي
- 100 غ زيتون أسود
- 100 غ زيتون أخضر
- 2 حبات طرشي
- 2 حبات قرعة
- 1 بصلة
- 2 سنينات ثوم
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 100 غ زبدة
- زعتر ، ملح ، فلفل أسود

1. أفرغي الفريئة في وعاء ، ضفي قرصة الملح و ملعقة صغيرة من السكر. ضفي الزبدة و البيض (احتفظي بقليل من الصفار) ، الخميرة المحللة في قليل من الماء الدافئ. أخلطي الكل حتى تشكلي عجينة خفيفة و مطاطية. شكلي كرية و اتركها تخمر ساعتين في مكان متوسط الحرارة.
2. احتفظي بكرية صغيرة من العجينة لتشكلي 3 حرايبش تساعدك على تقسيم قرص العجينة إلى 6 أقسام متساوية.
3. حمسي البصل المقطع إلى مربعات في قليل من الزبدة ، ضفي اللحم المرعي ، الملح و الفلفل الأسود.
4. إغسلي فواكه البحر ، اتركها تجف فوق ورق مصاص ثم حمسيها في قليل من الزبدة و 2 سنينات ثوم مهشمة.
5. قطعي القرعة إلى دوائر ، اقليها ثم قطريها فوق ورق مصاص ، ملحها و اتركها على حدى.
6. إطلي سطح العجينة بزيت الزيتون ، أفرشيها بصلصة الطماطم و نرزي الزعتر.
7. زيني الجانب الأول من العجينة بفواكه البحر (جمبري ، مول ، كلمار) ، الجانب الثاني بالففقا ، الكابر و الجبن الأبيض ، الجانب الثالث بأبيض الدجاج المطهي و المفتت و الغوبيار المبشور ، الجانب الرابع باللحم المرعي و الزيتون الأسود ، الجانب الخامس بالففقا ، الطرشي و الجبن الأبيض و الجانب السادس بالقرعة المقطعة إلى دوائر و الزيتون الأخضر.
8. إطلي أشرطة العجينة بصفار البيض ، ضعي البيزا في فرن درجة حرارته 200° مدة 30 دقيقة (تارموسطة 8) ، حتى تكسب اللون الذهبي و تتقرمش .



Pizza Royale

Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4)
Sauce tomate SIM aux olives ou préparée à la maison (voir page 2)
1 avocat dénoyauté, épluché et coupé en tranches, 250 gr de crevettes roses décortiquées, 125 gr de mozzarella hachée, 2 gousses d'ail écrasées
2 C. à soupe d'huile d'olive, 2 C. à soupe de jus de citron, 1 C. à café de cumin en poudre, Sel, poivre noir

المقادير

250غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)، صلصة الطماطم سيم بالزيتون أو محضرة في المنزل (انظر الصفحة 2)، 1 أفوكا منزوع العظام، مقشر و مقطع إلى شرائح، 250غ عجمري وردي مقشر، 125غ موزاريللا مبشورة، 2 سنينات ثوم مسحوقة، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون، 2 ملاعق كبيرة عصير الليمون، 1ملعقة صغيرة كمون مرحي، ملح، فلفل أسود

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 30 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. La badigeonner avec l'huile d'olive, puis étaler la sauce tomate.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, ajouter le cumin et l'ail et laisser cuire 1 mn en remuant, puis verser le jus de citron et les crevettes et poursuivre la cuisson 1 mn.
3. Garnir la pâte avec les crevettes, l'avocat et la mozzarella, saler et poivrer.
4. Préparer la température du four à 180° (th 5/6) et faire cuire pendant 20 mn jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

1. أبسطي العجينة باليد لتحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 30 سم. وضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت واطليها بزيت الزيتون ثم أفرسيها بصلصة الطماطم.
2. سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ضفي الكمون و الثوم و اتركه يطهى مدة دقيقة مع التحريك ثم اسكبي عصير الليمون و الجمبري و واصل الطهي مدة دقيقة.
3. زيني العجينة بالجمبري، الأفوكا و الموزاريللا، ضفي الملح و الفلفل الأسود. حضري درجة حرارة الفرن إلى 180° (تارموستة 5/6) و إطهي البيزا مدة 20 دقيقة حتى تتقرمش العجينة و تكسب اللون الذهبي.

Pizza aux champignons

بيزا بالفقاع



Ingrédients

- 350 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 250 gr de champignons des bois
- 200 gr de mozzarella hachée
- 3 C. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

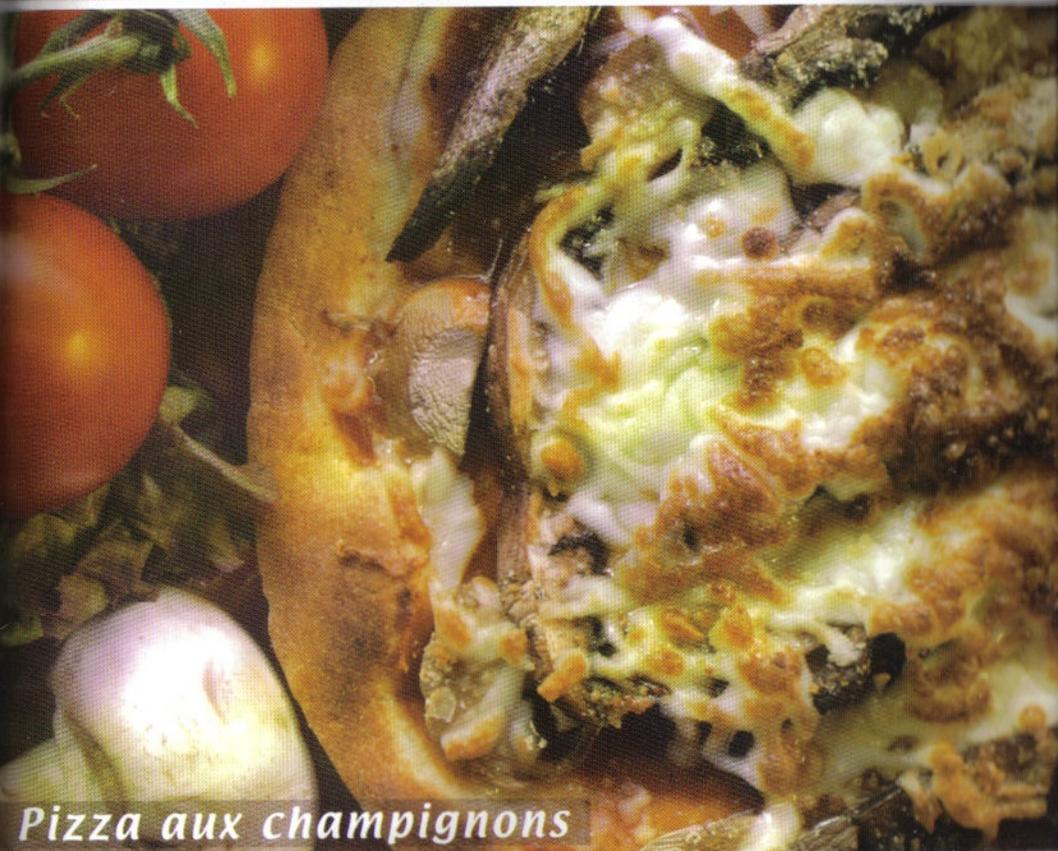
المقادير

- 350غ عجينة بيزا (انظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو مطهية في المنزل (انظر الصفحة 2)
- 250غ ففعاغ غابي
- 200غ موزاريللا مبشورة
- 3ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 2 سنينات ثوم

1. Etaler la pâte à la main pour obtenir un rond de 1 cm d'épaisseur et 40 cm de diamètre. La placer sur une plaque légèrement huilée allant au four. La badigeonner avec l'huile d'olive.
 2. Préparer les champignons en coupant le pied, les laver plusieurs fois pour leur enlever tout le sable et ajouter 1 filet de citron pour ne pas que les champignons noircissent, puis les égoutter.
 3. Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, ajouter l'ail et les champignons et laisser cuire en remuant 4 mn, après évaporation de toute l'eau.
 3. Garnir la pâte en disposant les champignons, arroser de sauce tomate, couvrir de mozzarella hachée et laisser reposer ½ heure. Arroser d'1 C. à soupe d'huile d'olive, puis enfourner à four chaud pendant 35 mn.
- Remarque : on peut remplacer les champignons des bois par des champignons en boîte.

1. أبسطي العجينة باليد حتى تحصلي على دائرة سمكها 1 سم و قطرها 40 سم. وضعيها في صينية فرن مدهونة بالزيت واطلي العجينة بزيت الزيتون.
2. حضري الففعاغ، قطعي الجذع و اغسليه عدة مرات لنزع الرمل. ضفي قليلا من عصير الليمون كي لا يسود الففعاغ ثم قطريه.
3. سخني الزيت في مقلاة على نار متوسطة، ضفي الثوم و الففعاغ و اتركي الكل يطهى مدة 4 دقائق حتى يتبخر كل الماء.
3. زيني العجينة بالففعاغ، اسقيها بصلصة الطماطم، غطيها بالموزاريللا المبشورة و اتركيها ترتاح مدة 1/2 ساعة. إسقيها بملعقة كبيرة من زيت الزيتون و وضعيها في فرن ساخن مدة 35 دقيقة.
ملاحظة: يمكن تعويض الففعاغ الغابي بالففعاغ العادي (علب).

Pizza aux crevettes et à l'avocat



Pizza aux champignons

Ingrédients

Pâte :

- 400 gr de farine SIM
- 15 gr de levure de boulanger sèche
- 1 C. à soupe d'huile d'olive
- 1 bonne pincée de sel

Garniture :

- 1 blanc de poulet
- ½ bouquet de persil
- 200 gr de champignons
- 250 gr de fromage râpé
- 1 oignon râpé
- 2 C. à soupe d'huile végétale
- Poivre noir
- Cannelle
- Sel

1. Dans une terrine, verser la farine et le sel, creuser une fontaine et verser le levain (levure diluée dans de l'eau tiède et reposée pendant 10 mn). Ajouter l'huile d'olive et amalgamer pour avoir une pâte bien homogène : avec un peu de farine sur les mains, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple et qu'elle ne colle plus.

2. Former une boule, la déposer sur un plan de travail fariné, la recouvrir d'un torchon et laisser doubler de volume (environ 1 h 30). Quand elle est levée, la pétrir encore 1 mn, l'étaler en rondelle et la replier en chausson.

3. Dans une marmite, faire revenir l'oignon râpé, l'huile, le poivre noir, le sel et la cannelle, avec le morceau de poulet. Ajouter un verre d'eau et bien laisser cuire le poulet jusqu'à ce que la peau se détache de la chair. Jeter cette dernière et émietter le poulet.

4. Préparer la garniture : poulet émietté, persil haché, champignons coupés en petites tranches et gruyère râpé.

5. Il faut garnir la moitié de la pâte en laissant une marge de 2 cm sur le pourtour. Puis replier l'autre moitié, en scellant les bords du bout des doigts pour former une sorte de cylindre.

6. Badigeonner la surface de la pizza avec du jaune d'œuf et laisser cuire pendant 20mn.

Remarque : les Calzones sont des pizzas repliées en chaussons, leur cuisson est légèrement plus délicate que celle des pizzas. La farce doit cuire sans que la croûte ne durcisse.

Faire cuire à four chaud à 210°C. (th7) 15 mn, puis baisser la température à 180°C. (th6) et laisser cuire 5 mn supplémentaires.

بيزا سوفلي

1. في وعاء، ضعي الفريينة و الملح، شكلي حفرة في الوسط و اسكبي الخميرة (المحللة في الماء الدافئ مدة 10 دقائق). ضفي زيت الزيتون و اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة متجانسة : خذي قليلا من الفريينة و اعجني العجينة حتى تصبح ملساء و خفيفة و غير متلاصقة.

2. شكلي كرية، ضعها على طاولة عمل مرشوشة بالفريينة، غطيها بمنشفة و اتركها حتى يتضاعف حجمها (حوالي ساعة و نصف). عندما تخمر، إعجنيها مرة ثانية مدة دقيقة، أبسطها على شكل دائرة ثم اطويها كالشوسون.

3. في طنجرة، حمسي البصل المهشم، الزيت، الفلفل الأسود، الملح و القرفة مع قطعة الدجاج. ضفي كأس ماء و اتركي الدجاج يطهى حتى تنفصل الجلد عن اللحم، إرمي الجلد و فتتي الدجاج.

4. حضري التزيين : الدجاج المفتت، المعدنوس المقطع رقيق، الفقع المقطع إلى شرائح و الغوييار المبشور.

5. يجب تزيين نصف العجينة مع ترك مسافة 2 سم على الحواف . إطوي النصف الآخر مع الضغط على حواف العجينة بالأصابع لتشكلي أسطوانة.

6. إطلي سطح البيزا بصفار البيض و اتركها تطهى مدة 20 دقيقة. ملاحظة : الكزون عبارة عن بيزا مطوية على شكل شوسون، مدة طهيها تختلف نوعا ما عن مدة طهي البيزا. يجب تسخين الفرن إلى 210° (تارموسة 7) مدة 15 دقيقة ثم خفضي درجة الحرارة إلى 180° (تارموسة 6) و اتركها تطهى 5 دقائق إضافية.

المقادير

العجينة:

- 400غ فريينة سيم
- 15غ خميرة جافة
- 1معلقة كبيرة زيت الزيتون
- 1قرصة ملح

التزيين:

- 1 أبيض الدجاج
- 1/2 ربطة معدنوس
- 200غ فقع
- 250غ جبن مبشور
- 1 بصلة مهشمة
- 2 ملاعق كبيرة زيت نباتي
- فلفل أسود
- قرفة
- ملح



Pizza soufflée

Ingrédients

500 gr de farine SIM, Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2), 250 gr de viande hachée, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 1 oignon, 100 gr de fromage fondu, 80 gr de parmesan râpé, 100 gr de gruyère râpé, 50 gr de beurre, 5 œufs, 1 cube de levure de bière, 2 C. à soupe d'huile d'olive, 4 C. à soupe d'huile végétale, Lait, Sel, Poivre

المقادير

500غ فريئة سيم ، صلصة الطماطم سيم فلفل حار أو مطهية في المنزل (أنظر الصفحة 2) ، 250غ لحم مرعي ، اطرشى أخضر ، اطرشى أحمر ، اطرشى أصفر ، ابصلة ، 100غ جبن طري ، 80غ جبن إيطالي مبشور ، 100غ غوييار مبشور ، 50غ زبدة ، 5 بيضات ، مكعب من خميرة الجعة ، 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون ، 4 ملاعق كبيرة زيت نباتي حليب ، ملح ، فلفل أسود

1. Faire revenir l'oignon haché et les 3 poivrons coupés en lamelles fines, dans un peu de beurre, puis ajouter la viande hachée. Saler, poivrer et laisser cuire pendant 20 mn sur feu doux. Laisser à part.
2. Verser la farine dans une grande jarre. Ajouter un œuf et la levure de bière dissoute dans ½ verre de lait tiède. Ajouter 1 C. à café de sel et 1 de poivre, puis former une pâte. Recouvrir d'un linge et laisser lever une heure.
3. Prendre la pâte, ajouter un œuf et pétrir jusqu'à former une nouvelle boule de pâte. Laisser lever encore une heure, puis ajouter à la pâte le fromage fondu coupé en dés, le parmesan et le gruyère râpé, 3 œufs et le beurre fondu. Bien amalgamer le tout et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi du récipient. Former des boules et laisser reposer pendant 5 heures.
4. Sur un plan de travail enfariné, étaler ces dernières à un diamètre de 25 cm et sur 1 cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olive et étaler une couche de sauce tomate.
5. Garnir avec la première préparation.
6. Faire cuire dans une poêle bien huilée pendant 15 mn sur les deux faces.
7. Présenter en ajoutant un filet d'huile d'olive.

Pizza aux artichauts

Ingrédients

250 gr de pâte à pizza (voir page 4), 200 gr de pulpe de tomate, 8 fonds d'artichauts cuits, 1 C. à soupe d'origan séché, 2 C. à soupe de parmesan en poudre, 1 C. à soupe d'huile d'olive, 100 gr de Feta, 1 C. à soupe de moutarde douce, Sel, poivre

المقادير

250غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4) ، 200غ لب الطماطم ، قاع 8 حبات قرنون مطهي ، 1ملعقة كبيرة زعتر جاف ، 2 ملاعق كبيرة جبن إيطالي مرعي ، 1ملعقة كبيرة زيت الزيتون ، 100غ فتة ، 1ملعقة كبيرة موطارد ، ملح ، فلفل أسود

1. Couper les fonds d'artichauts, les saisir dans une C. à soupe d'huile chaude puis les réserver.
2. Dérouler la pâte et l'abaisser dans un moule huilé. Napper la pâte d'un fond de moutarde puis la recouvrir de pulpe de tomate, saupoudrer d'origan, saler et poivrer. Disposer les lamelles d'artichaut. Parsemer de Feta et de parmesan.
3. Laisser cuire au four 240° (th8).

1. قطعي قاع القرنون ، حمسيه في زيت ساخنة ثم ضعيه على حدى .
2. أبسطي العجينة وضعيها داخل مول مدهون بالزيت . أفرشي سطحها بالموطارد ثم غطيها بلب الطماطم ، نثرزي الزعتر ، ضفي الملح و الفلفل الأسود . ضعي دوائر القرنون و زيني بالفتة و الجبن الإيطالي .
3. أتركي البيزا تطهى في فرن درجة حرارته 240° (تارموسة 8).



Le creuset



Pizza aux artichauts

Ingredients

- 300 gr de pâte à pizza (voir page 4)
- Sauce tomate SIM méditerranéenne ou préparée à la maison (voir page 2)
- 1 boîte de thon à l'huile ou naturel
- 2 C. à soupe d'huile d'olive
- 250 gr de gruyère râpé
- 150 gr d'olives noires
- Origan

1. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en petits cercles, puis les disposer sur une plaque du four farinée.
2. Badigeonner chaque rondelle avec de l'huile d'olive, puis étaler la sauce tomate et saupoudrer d'origan. Ajouter quelques miettes de thon et décorer au milieu avec des olives noires. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner à 210°C. (th 7) pendant 25 cm, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

بيزات صغيرة بالتونة

المقادير

- 300غ عجينة بيزا (أنظر الصفحة 4)
- صلصة الطماطم سيم متوسطي أو محضرة في المنزل (أنظر الصفحة 2)
- 1علبة تونة بالزيت أو عادية
- 2 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
- 250غ غوييار مبشور
- 150غ زيتون أسود
- زعتر

1. أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، قطعيها إلى دوائر صغيرة ثم ضعها في صينية فرن مرشوشة بالفريشة.
2. إطلي كل دائرة بزيت الزيتون ثم افرشي صلصة الطماطم وذرذري الزعتر. ضفي فتات التونة وزيني الوسط بالزيتون الأسود، إسقيها بقليل من زيت الزيتون واطهيها في فرن درجة حرارته 210° (تارموسة 7) مدة 25 دقيقة حتى تكسب العجينة اللون الذهبي.



Petites Pizzas au thon

Ingrédients

Pâte :

- 2 tasses de farine SIM
- 2 C. à café de levure
- 1 pincée de sel
- 3 C. à soupe de beurre
- 125 ml de lait

Garniture :

- Sauce tomate SIM piquante ou préparée à la maison (voir page 2)
- 1 oignon, émincé finement
- 1/3 de tasse de fromage râpé
- 1 C. à soupe de persil finement haché, ou 1 C. à café de persil séché
- Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°. Huiler la plaque. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure et le sel. Mettre le beurre coupé en morceaux et mélanger jusqu'à obtention d'une texture fine et granuleuse. Ajouter le lait graduellement et mélanger jusqu'à obtention d'une boule. Ajouter un peu de lait au besoin. Déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrir 30 secondes.
2. Abaisser la pâte sur du papier pour cuisson, pour obtenir un rectangle de (30X 20cm), d'une épaisseur de 0,5 cm environ. Etaler la sauce tomate jusqu'à 1 cm du bord.
3. Bien mélanger l'oignon, le fromage et le persil. Saler et poivrer. Etendre le mélange obtenu sur la sauce tomate. A l'aide du papier, rouler la pâte à partir de son côté le plus long.
4. Couper le rouleau en tranches. Déposer sur la plaque et cuire au four 20 mn jusqu'à ce que les tranches soient dorées.

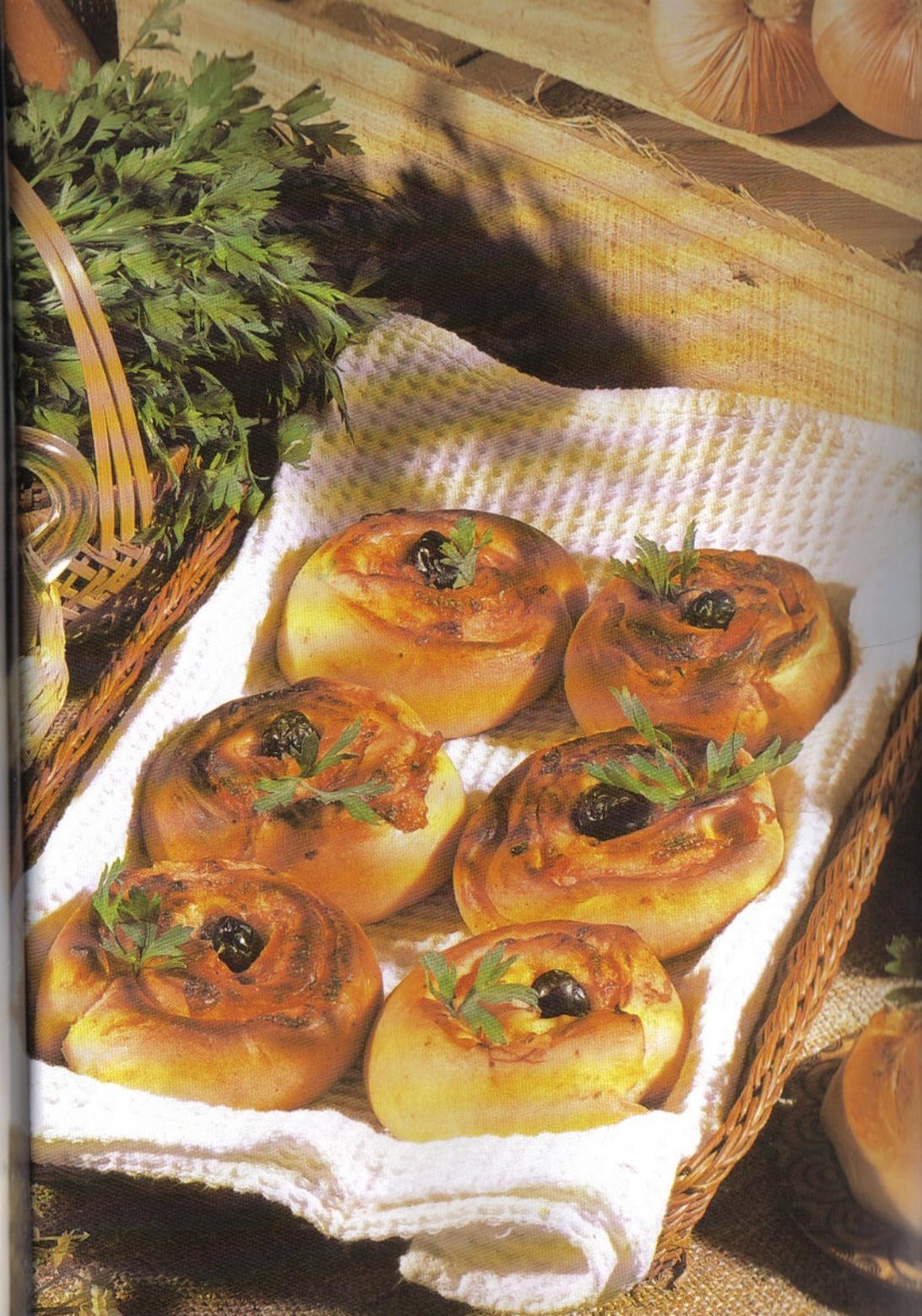
بيزا ملفوفة

المقادير

العجينة:

- إناءين من فريضة سيم
- 2 ملاعق صغيرة خميرة
- 1 قرصة ملح
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- 125 ملل حليب
- التزيين:
- صلصة الطماطم سيم فلفل حار
- أو محضرة في المنزل
- (أنظر الصفحة 2)
- بصلصة مقطعة رقيقة
- 1/3 إناء جبن ميشور
- 1 ملعقة كبيرة معدنوس مقطع رقيق
- أو ملعقة صغيرة معدنوس جاف
- ملح
- فلفل أسود

1. سخني الفرن إلى 180°. إدهني الصينية بالزيت. في وعاء لاربلي الفريضة، الخميرة و الملح. ضفي الزبدة المقطعة إلى قطع صغيرة و اخلطي الكل حتى تتحصلي على نسيج رقيق محبب. ضفي الحليب شيئاً فشيئاً و اخلطي حتى تتحصلي على كرية. ضفي قليلاً من الحليب عند الحاجة.
- ضعي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، إعجنها مدة 30 ثانية.
2. أبسطي العجينة فوق ورقة خاصة بالطهي لتتحصلي على مستطيل (30 سم × 20 سم) بسمك 0.5 سم.
- أفرشي صلصة الطماطم إلى 1 سم من الحواف.
3. أخلطي جيداً البصل، الجبن و المعدنوس. ضفي الملح و الفلفل الأسود. ضعي الخليط المتحصل عليه فوق صلصة الطماطم.
4. بواسطة الورقة، لفي العجينة من الجهة الطويلة.
5. قطعي الملفوف إلى قطع. ضعيها في صينية و اتركها تطهى في الفرن مدة 20 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً.



Pizza roulée