

# PIZZA AU TOMATES CONFITES



Pour la pâte :

- 250 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 13 g de levure de boulanger
- 16 cl d'eau tiède
- 5 g de sel
- 25 cl d'huile d'olive

Pour la sauce tomate:

- 2 oignons pelés et hachés
- 1 gousse d'ail pelée et hachée
- 5 tomates moyennes
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de concentré de tomate
- Sel, poivre

Pour la garniture :

- 7 tomates de taille moyenne
- Sucre
- Basilic
- Sel, poivre
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- 100 g de gruyère râpé
- 4 olives noires

Lavez et disposez les 7 tomates de taille moyenne dans un plat allant au four. Assaisonnez de sel et de poivre. Saupoudrez de sucre, et de deux pincées de basilic. Ajoutez un peu de vinaigre et d'huile.

Mettez au four à 150 °C pendant 2 h environ. Laissez refroidir.

Pendant ce temps préparez la pâte à pizza : Versez la farine dans un cul-de-poule, et creusez-y un puits. Ajoutez le sel ainsi que l'huile et l'eau. Émiettez la levure sur la farine et pétrissez en faisant des mouvements circulaires. Pétrissez jusqu'à que vous obteniez une pâte homogène et bien lisse. Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préparez maintenant la sauce tomate : Faites bouillir de l'eau, et plongez-y les tomates pendant 1 minute. Pelez-les. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les oignons pendant 1 ou 2 minutes, puis ajoutez les tomates coupées en petits morceaux, l'ail et le concentré de tomate. Mélangez, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes environ. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 200°C. Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné, pour obtenir un disque de 25 à 30 cm de diamètre et présentant une bordure un peu plus épaisse que le centre. Posez-la sur une plaque ou vous aurez préalablement mis une feuille de cuisson.

Étalez la sauce tomate, sans mettre trop de jus.

Posez les tomates confites sur la sauce et recouvrez de gruyère râpé. Disposez les olives et faites cuire au four pendant 25 minutes environ. Servez aussitôt.

Recette du blog A TABLE

[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)