



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Pizza aux aubergines

Ce mois-ci, le thème de Culino Versions était la pizza maison. Cela tombait bien car il y avait longtemps que je n'en avais plus fait. Pour ce faire, j'ai utilisé la fameuse pâte magique, magique car elle est inratable et peut être utilisée pour plein de choses : pizza, pains, pain à burger, beignets, ...



INGREDIENTS :

La pâte magique

2 verres de 250 ml de farine
1 càc bombée de levure boulangère
1 càs de sucre
3 càs de lait en poudre
30 gr de beurre mou
sel
180ml d'eau tiède

La garniture

1 grosse aubergine
Coulis de tomates
200 gr de Mozzarella râpée
50 gr de Parmesan
Huile d'olive

PREPARATION :

La pâte :

Disposer l'ensemble des ingrédients, sauf le beurre, dans un grand récipient ou dans la MAP, puis pétrir la pâte à a main ou enclencher le programme Pâte. Lorsque la pâte est lisse, ajouter le beurre et pétrir à nouveau.
Couvrir et laisser doubler de volume.

La garniture :

Laver l'aubergine, la découper en tranches et déposer les tranches dans une passoire. Couvrir de sel et laisser dégorger pendant 30 minutes.
Les rincer et bien les sécher.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Les faire cuire dans de l'huile bien chaude et les égoutter sur du papier absorbant. Etendre la pâte (j'ai utilisé une grande plaque rectangulaire), la garnir avec un peu de coulis de tomates, les tranches d'aubergine, la mozzarella et le parmesan. Verser un filet d'huile d'olive sur le tout. Enfourner à 200°C pendant 15 minutes.