PETRA®
ELECTRIC
SINCE 1968

LIVRET DE RECETTES

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Gehen Sie zu **www.upgs.com/petra**und suchen Sie nach **PT5186EU10**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

Go to **www.upgs.com/petra** and search **PT5186EU10** to access the instruction manual for your product.

Accédez à **www.upgs.com/petra** et recherchez **PT5186EU10**,pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

Ga naar **www.upgs.com/petra** i pretražite **PT5186EU10** voor de gebruiksaanwijzing voor uw product.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a **www.upgs.com/petra** y busque **PT5186EU10**.

Andare a **www.upgs.com/petra** e cercare **PT5186EU10** per visualizzare il manuale di istruzioni del prodotto.

Przejdź na **www.upgs.com/petra** i wyszukaj **PT5186EU10** uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.

Přejděte na **www.upgs.com/petra** a vyhledejte **PT5186EU10**, kde najdete návod k použití výrobku.

Igye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. A termék használati útmutatójához a(z) **www.upgs.com/petra** oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5186EU10**.

Ak si chcete prečítať návod na použitie vášho produktu,prejdite na **www.upgs.com/petra** a vyhľadajte **PT5186EU10**.

Tableau de cuisson

Tableau de la pierre à pizza		
Ingrédients	**Temps de cuisson**	**Instructions**
Pizzas	1 min	Faites pivoter la pizza de 180 ° à mi-cuisson

Tableau des grillades		
Ingrédients	**Temps de cuisson**	**Instructions**
Steak à point	6 min	Retournez toutes les 2 minutes
Blancs de poulet	10 min	Retournez-le à mi-cuisson
Saucisses	10 min	Retournez-le à mi-cuisson
Saumon	5 min	Retournez-le à mi-cuisson
Gambas	4,5 min	Retournez-les toutes les 30 secondes
Légumes	5 min	Retournez-les toutes les 30 secondes

Guide pour la préparation de la pizza idéale

Suivez ces conseils et astuces pour devenir un bon pizzaiolo (avec un mini-four à pizza) ! Découvrez les différents types de pizza que vous pouvez créer avec le four à pizza, ainsi que l'équipement nécessaire, maîtrisez les bases de la préparation de la pâte et familiarisez-vous avec les ingrédients qui garniront vos pizzas.

Équipement à prévoir

Saladier : les recettes de pâte à pizza fraîche conviennent généralement pour 4 personnes avec un peu moins de 1 kg de pâte. Un saladier de 2 litres suffit pour mélanger les ingrédients.
Rouleau à pâtisserie : traditionnellement, la pâte à pizza fraîche est mélangée et étirée à la main. Si vous êtes novice, un rouleau à pâtisserie en bois dur d'environ 40 à 50 cm de long et de 5 à 8 cm de diamètre fera l'affaire.
Balance : il est vivement recommandé d'utiliser une balance numérique pour mesurer le poids des ingrédients. Elle est peu coûteuse et compacte, pour faciliter le stockage.
Récipients : utilisez un récipient en bois pour faire lever les boules de pâte fraîches. En effet, celui-ci absorbe plus l'humidité de la pâte à pizza fraîche que le plastique. Si cela ne vous convient pas, placez un couvercle hermétique sur votre récipient en plastique.
Thermomètre : il est fortement recommandé d'utiliser une sonde de température numérique pour mesurer la température de la pâte à pizza fraîche. Cet instrument est précis et simple à utiliser. La température idéale pour faire lever la pâte est de 27 °C
Cuillères : une cuillère en métal est nécessaire pour doser et étaler la sauce sur la base de la pizza et y verser un filet d'huile une fois cuite.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Préparation de la pâte à pizza fraîche

Les principaux ingrédients nécessaires à la préparation de la pâte à pizza de base sont l'eau, la levure, la farine et le sel. La section Recettes contient des ingrédients pour trois types de pâte différents, y compris celle sans gluten. Il est préférable de préparer la pâte la veille de la cuisson de la pizza, car celle-ci peut mettre plus de 6 heures à lever. Il peut être utile de préparer de la pâte en grosses quantités : il vous suffit de la congeler une fois prête et de la décongeler au besoin. Suivez ces six étapes pour préparer de la pâte à pizza fraîche.

ÉTAPE 1 : mesurer les ingrédients

Avant de commencer à préparer la pâte à pizza, mesurez le poids des ingrédients et non leur volume. Une balance de cuisine numérique est vivement recommandée pour mesurer avec précision les ingrédients.

ÉTAPE 2 : mélanger les ingrédients

Ajoutez la levure dans l'eau, laissez reposer pendant 1 minute, puis remuez jusqu'à dissolution. Ajoutez ce mélange humide à la farine et au sel, puis mélangez à la main, et non avec une machine. Le fait de mélanger la pâte à la main vous fera salir moins de vaisselle et vous donnera une base de pizza légère et croustillante. Mélangez les ingrédients à une main, en veillant à atteindre le dessous de la pâte pour mélanger la farine. En formant une pince avec votre main, pressez les morceaux de pâte avec un pouce et le bout des doigts pour en réduire la taille. Coupez la pâte sur elle-même deux ou trois fois en l'étirant et en la pliant. Laissez la pâte reposer pendant environ 15 minutes.

ÉTAPE 3 : pétrissage

Farinez légèrement la surface de travail. Utilisez le bout des doigts pour pétrir la pâte pendant environ 15 minutes en l'étirant et en la repliant sur elle-même. Tournez la pâte à 90 ° et répétez l'opération. Si la pâte adhère sur le bout des doigts, trempez-la dans un peu d'eau.

ÉTAPE 4 : division et formation des boules de pâte

Retirez avec précaution la pâte de la surface de travail, farinez de nouveau légèrement la surface de travail et placez la pâte dessus. Utilisez un couteau pour diviser la pâte en quatre portions égales. Formez des boules avec chaque portion en pinçant avec l'index et le pouce et en faisant rouler la pâte dans les paumes de mains grâce à un mouvement circulaire, en appliquant une légère pression.

ÉTAPE 5 : levage des boules de pâte

Les boules de pâte prennent du volume lorsqu'elles sont en train de lever. En effet, la levure libère des bulles de CO^2 dans la pâte. La pâte doit être placée dans un récipient en bois ou en plastique hermétique et laissée à température ambiante pendant au moins 6 heures pour la faire lever.

ÉTAPE 6 : étirage de la pâte pour former une pizza

Il est conseillé d'étirer la pâte sur une planche à découper en bois bien farinée, car cela facilite le transfert de la pizza sur la pierre à pizza lorsqu'elle est prête à être cuite. Veillez à utiliser suffisamment de farine pour éviter que la pâte ne colle. Traditionnellement, la pâte à pizza fraîche est mélangée et étirée à la main. Vous pouvez aussi utiliser un rouleau à pâtisserie en bois dur. Étirez la pâte vers l'extérieur pour créer une grande base circulaire (pas plus de 30 cm pour le four à pizza). Vérifiez que l'épaisseur de la base est uniforme en utilisant le bout des doigts pour supprimer les grumeaux. Pincez la pâte à l'extérieur de la base circulaire et roulez-la deux ou trois fois vers l'intérieur pour créer un bord. Plus le bord est épais, plus la croûte sera épaisse.

Choix des garnitures

La préparation d'une pizza maison à l'aide du four à pizza procure un avantage principal : vous choisissez les garnitures. Vous trouverez ci-dessous la liste des ingrédients les plus populaires pour préparer la pizza idéale.
Sauce pizza : généralement, on utilise une sauce à base de tomates pour la base d'une pizza. Il est primordial de choisir des tomates de bonne qualité pour obtenir une sauce qui a du goût. La plus populaire est la passata. Découvrez une délicieuse recette de passata à base de tomates, de basilic frais, d'ail et d'oignon rouge dans la section « Recettes ». Il est également possible d'acheter des sauces toutes prêtes dans la plupart des supermarchés.
Fromage : le fromage est une garniture courante sur la plupart des pizzas. On trouve traditionnellement de la mozzarella, de la ricotta, du parmesan et du roquefort, mais presque tous les fromages peuvent être utilisés pour créer la pizza idéale. Essayez le Stilton, le fromage de chèvre, la feta et des fromages fumés pour ajouter une saveur différente.

Garniture de la pizza et transfert sur la pierre à pizza

Lorsque vous ajoutez des ingrédients à la base de pizza, il est conseillé de commencer par la sauce de votre choix, puis par le fromage et enfin par les garnitures. Utilisez une grande cuillère pour verser la sauce au milieu de la pizza et servez-vous du dos de la cuillère pour la répartir uniformément, en laissant un espace de 2,5 cm entre la sauce et le bord de la pizza. C'est ce que l'on appelle la ligne de sauce. Ajoutez le fromage au milieu de la pizza et étalez-le vers l'extérieur avec le bout des doigts. Laissez le moins de fromage possible au milieu de la pizza, car celui-ci fond et s'étend jusqu'au milieu pendant la cuisson dans le four à pizza. Ne laissez pas d'espace entre le fromage et le bord de la pizza. Amusez-vous à ajouter les garnitures. Veillez à ne pas ajouter trop de garnitures ou de garnitures à forte teneur en eau. Un trop grand nombre de garnitures peut alourdir la pâte lors de la cuisson et une humidité excessive peut la ramollir. Une fois que toutes les garnitures ont été ajoutées à la pizza, vérifiez que la pâte n'est pas collée à la surface. Si vous avez utilisé une planche à découper en bois, secouez-la doucement pour vérifier si la pizza bouge librement. Si la pizza adhère légèrement, continuez à la secouer jusqu'à ce qu'elle se détache. Transférez la pizza sur la pierre à pizza du four à l'aide de la planche dédiée. Faites preuve de prudence car le four à pizza, en particulier la pierre, est extrêmement chaud.

PETRA
ELECTRIC
SINCE 1968
Recettes

Ces recettes peuvent être utilisées pour préparer de délicieuses pizzas classiques, des pizzas sucrées et du pain à l'ail. Il vous suffit de choisir la recette de pâte que vous souhaitez utiliser, puis de choisir les garnitures, en vous inspirant des recettes proposées. Bon appétit !

Recettes de pâte

Lorsque vous étalez la pâte, tenez compte de la taille du four à pizza en ne dépassant pas un maximum de 30 cm.

Pâte à pizza classique

Cette pâte est parfaite pour préparer des pizzas fraîches de A à Z. Plus la pâte repose longtemps, mieux c'est. Un minimum de 6 à 8 heures est nécessaire.

Ingrédients

500 g de farine blanche
350 g d'eau
15 g de sel de mer fin
0,3 g de levure sèche instantanée

Préparation

Chauffez l'eau à environ 30–35 °C et dissolvez-y le sel de mer fin. Ajoutez la levure, laissez reposer pendant 1 minute, puis mélangez jusqu'à dissolution. Ajoutez le mélange à la farine et mélangez à l'aide des mains. En formant une pince avec la main, pressez les morceaux de pâte avec le pouce et le bout de vos doigts pour en réduire la taille. Coupez la pâte sur elle-même deux ou trois fois en l'étirant et en la pliant. Laissez reposer la pâte pendant environ 20 minutes, puis pétrissez-la sur une surface farinée. Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et recouvrez-la d'un couvercle hermétique. Laissez-la lever pendant environ 2 heures à température ambiante. Sur une surface farinée, divisez la préparation et formez des boules de même taille. Placez-les sur une plaque de cuisson farinée, recouvrez-les et laissez-les lever pendant environ 6 heures.

Pâte à pizza rapide

Cette recette est similaire à la recette classique de pâte à pizza, mais nécessite moins de temps pour lever.

Ingrédients

500 g de farine blanche
350 g d'eau
15 g de sel de mer fin
0,3 g de levure sèche instantanée

Préparation

Chauffez l'eau à environ 38 °C et dissolvez-y le sel de mer fin. Ajoutez la levure, laissez reposer pendant 1 minute, puis mélangez jusqu'à dissolution. Ajoutez le mélange à la farine et mélangez à l'aide des mains. En formant une pince avec la main, pressez les morceaux de pâte avec le pouce et le bout de vos doigts pour en réduire la taille. Coupez la pâte sur elle-même deux ou trois fois en l'étirant et en la pliant. Laissez reposer la pâte pendant environ 20 minutes, puis pétrissez-la sur une surface farinée. Placez la pâte dans un bol légèrement huilé et recouvrez-la d'un couvercle hermétique. Laissez-la lever pendant environ 1 h 30 à température ambiante. Sur une surface farinée, divisez la préparation et formez des boules de même taille. Placez-les sur une plaque de cuisson farinée, recouvrez-les et laissez-les lever pendant environ 4 heures.

Sauce tomate pour pizza

Pâte à pizza sans gluten

Ingrédients

500 g de farine sans gluten
365 g d'eau
45 g d'huile d'olive extra-vierge
14 g de sel de mer fin
1,5 g de bicarbonate de soude
0,5 g de levure sèche instantanée

Préparation

Chauffez 300 g d'eau à environ 35 °C et dissolvez-y le sel. Ajoutez la levure, laissez reposer pendant environ 3 minutes, puis remuez jusqu'à dissolution. Versez l'huile d'olive et mélangez. Ajoutez le mélange à la farine et au bicarbonate de soude et mélangez à l'aide des mains. Ajoutez lentement de l'eau si nécessaire : la pâte doit être collante mais pas mouillée. Une fois la pâte mélangée, formez une pince avec la main pour presser les morceaux entre le pouce et le bout de vos doigts, pour en réduire la taille. Coupez la pâte sur elle-même deux ou trois fois en l'étirant et en la pliant. Laissez reposer la pâte pendant environ 30 à 60 minutes. Sur une surface farinée sans gluten, coupez la pâte en 3 boules de taille égale. Enveloppez chaque boule de pâte dans un film plastique et réfrigérez-la. Ces boules de pâte peuvent rester environ 5 jours au réfrigérateur.

Sauce tomate pour pizza

Passata

Ingrédients

8 grosses tomates, tranchées
2 gousses d'ail, épluchées et hachées
1 petit oignon rouge
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à café de poivre noir
Une petite poignée de feuilles de basilic frais

Préparation

Faites revenir l'oignon rouge dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Mélangez-le avec les tomates, l'ail, le basilic et le poivre noir. Versez le mélange dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le concentré de tomates et laissez mijoter pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit complètement réduit. La passata doit être suffisamment épaisse pour être étalée sur la base de la pizza. Si ce n'est pas le cas, continuez à faire mijoter.

Pizzas à la viande

New Yorker

Ingrédients

245 g de sauce tomate pour pizza (passata)
140 g de mozzarella,coupée en fines tranches
115 g de saucisse sicilienne
55 g de ricotta
30 g de pepperoni tranché
5 gousses d'ail rôti

À saupoudrer :

L'huile des gousses d'ail rôties.
Le parmesan râpé et l'origan séché, à saupoudrer

Préparation

Disposez la mozzarella sur le dessus, 6 tranches sur l'extérieur et 1 tranche au centre, en laissant une bordure d'environ 6 cm. Versez la passata au milieu de la pizza et étalez-la avec le dos de la cuillère.
Disposez les tranches de pepperoni et de saucisse ainsi que la ricotta uniformément. Parsemez les gousses d'ail, puis versez l'huile dessus. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza, saupoudrez un peu d'origan et de parmesan râpé, et versez un filet d'huile provenant de l'ail.

Pepperoni et saucisse

Ingrédients

310 g de sauce tomate pour pizza (passata)
285 g de mozzarella râpée
200 g de saucisses
85 g de pepperoni tranché

Pour saupoudrer :

Origan séché
Flocons de piment rouge
Huile d'ail

Préparation

Appliquez la passata avec une cuillère au centre de la pâte et faites un mouvement circulaire vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Ajoutez la mozzarella, puis le pepperoni et la saucisse, en veillant à ce qu'ils soient répartis uniformément sur la sauce tomate. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza, saupoudrez de l'origan et des flocons de piment, et versez un filet d'huile d'ail.

Boulettes de viande à l'italienne

Ingrédients

Pour les boulettes de viande :

200 g de sauce tomate (passata)
100 g de bœuf
100 g de veau
50 g de bacon
30 g de parmesan râpé
1 tranche de pain blanc sans croûte
1 jaune d'œuf
1 gousse d'ail, écrasée
1 cuillère à soupe de persil plat haché
Sel et poivre

Ingrédients restants pour la garniture :

80 g de mozzarella divisée en six morceaux
4 feuilles de basilic déchirées
1 cuillère à café de persil haché
Huile pimentée
Une poignée de copeaux de parmesan

Préparation

Pour préparer les boulettes de viande, trempez le pain dans le jaune d'œuf et écrasez-le avec une fourchette. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients restants avec le pain et formez de petites boulettes. Dans une grande casserole, faites mijoter la passata, puis ajoutez les boulettes de viande. Faites cuire pendant environ 8 minutes jusqu'à ce que les boulettes soient entièrement cuites. Étalez les boulettes de viande et la passata sur la pizza. Ajoutez la mozzarella et les feuilles de basilic sur le dessus. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza, saupoudrez les copeaux de parmesan et le persil frais par-dessus, puis arrosez d'huile pimentée selon votre goût.

Prosciutto et mozzarella di Bufala

Ingrédients

50 g de sauce tomate pour pizza (passata)
55 g de prosciutto finement tranché
30 g de mozzarella de Bufala fraîche coupée en morceaux
Huile d'olive extra vierge

Préparation

Étalez la passata au centre de la pâte et faites un mouvement circulaire vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Déchirez grossièrement la mozzarella di Bufala en morceaux et répartissez-la uniformément sur la base. Répartissez le prosciutto finement tranché sur la base. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza et versez de l'huile d'olive sur le dessus avant de servir.

Napolitaine

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sauce tomate pour pizza (passata)
60 g de mozzarella
8 câpres salées
5 olives
4 filets d'anchois
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 feuilles de basilic
1 cuillère à café d'origan
1 gousse d'ail pelée et hachée

Préparation

Lavez les câpres salées et faites-les tremper dans de l'eau pendant au moins 1 heure, puis égouttez-les. Faites revenir l'ail dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et incorporez-le dans la passata. Étalez la sauce au centre de la pâte et faites un mouvement circulaire vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Saupoudrez d'origan et versez l'huile d'olive restante. Disposez les olives, les câpres, les anchois et les feuilles de basilic uniformément sur la pizza et répartissez la mozzarella sur le dessus. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson.

Margherita

Ingrédients

50 g de sauce tomate pour pizza (passata)
60 g de mozzarella finement tranchée
4 feuilles de basilic déchirées
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Versez la passata au milieu de la pizza et étalez-la avec le dos de la cuillère. Versez l'huile d'olive sur le dessus et répartissez uniformément la mozzarella et les feuilles de basilic. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson.

Trois fromages

Ingrédients

140 g de cheddar râpé
55 g de brie
30 g de gruyère froid à couper en lamelles
½ cuillère à café d'ail en poudre
Flocons de piment à saupoudrer

Préparation

Répartissez uniformément le cheddar et l'ail sur la pizza. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, transférez-la sur une planche à découper et disposez le Brie en tranches fines. À l'aide d'un économe, coupez des morceaux de gruyère sur le dessus de la pizza. Terminez par une pincée de flocons de piment.

Puttanesca

Ingrédients

256 g de sauce tomate (passata)
80 g de mozzarella râpée
6 à 8 olives
3 feuilles de basilic déchirées
1 piment finement émincé
½ gousse d'ail finement hachée
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à café de câpres salées
½ cuillère à café d'origan séché
Poivre noir

Préparation

Faites tremper les câpres salées dans l'eau pendant au moins 1 heure, puis égouttez-les. Dans une casserole, faites cuire l'ail, le piment, les câpres et les olives dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que l'ail commence à dorer. Étalez la moitié de la passata au centre de la pâte et faites un mouvement circulaire vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit uniforme. Ajoutez la mozzarella, une pincée d'origan et un filet d'huile d'olive. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza et ajoutez le mélange frit ainsi qu'un peu de basilic sur la pizza, puis terminez par du poivre noir moulu.

Pain à l'ail et au fromage

Ingrédients

Parmesan râpé (à votre goût)
Mozzarella râpée (à votre goût)
2 gousses d'ail écrasées
2 cuillères à soupe de beurre salé ramolli
Sel et poivre, à votre goût

Préparation

Mélangez l'ail et le beurre dans un bol. Étalez le beurre et l'ail sur la pâte, puis saupoudrez de parmesan et de mozzarella et assaisonnez. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza et assaisonnez avec du sel et du poivre avant de servir.

Cannelle : pizza sucrée de type roulé à la cannelle

Ingrédients

Pour la cannelle à tartiner :

112 g de beurre fondu
85 g de sucre roux
70 g d'avoine
3 cuillère à café de cannelle

Pour le glaçage au fromage frais :

105 g de sucre glace
57 g de fromage frais à température ambiante
4 cuillères à soupe de beurre doux
½ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre, la cassonade, l'avoine et la cannelle. Étalez finement le mélange sur la pâte à pizza. Saupoudrez de cassonade si nécessaire. Faites glisser la pizza sur la pierre à pizza et faites-la cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Pour préparer le glaçage, mélangez le beurre et le fromage frais. Ajoutez le sucre glace et la vanille, puis versez sur la pizza. Si le mélange est trop épais, il suffit de le réchauffer légèrement au micro-ondes.

Pizza sucrée aux pépites de chocolat

Ingrédients

230 g de fromage frais
60 g de pépites de chocolat
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Pour la garniture à base de streusel :

75 g de sucre cristallisé
47 g de farine tout usage
2 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre roux
¼ cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Saupoudrez ½ tasse de mini-pépites de chocolat uniformément sur la pâte à pizza. Faites chauffer le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit fondu, ajoutez 4 cuillères à soupe de sucre et de vanille. Remuez bien. Versez le mélange de fromage frais et les pépites de chocolat sur la pâte et répartissez-les uniformément à l'aide du dos d'une cuillère. Ajoutez les pépites de chocolat restantes. Pour le streusel, mélangez la farine, le sucre et la cassonade dans un bol. Faites fondre le beurre et l'extrait de vanille et versez-les dans le mélange à base de farine, en utilisant une fourchette pour mélanger tous les ingrédients. De petits morceaux doivent se former dans le streusel. Saupoudrez le streusel sur la pizza et faites glisser celle-ci sur la pierre à pizza. Faites cuire la pizza pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée, en la tournant de 180 ° à mi-cuisson. Une fois cuite, retirez-la du four à pizza.

Steak au poivre noir avec asperges

Ingrédients

2 x 200 g de steak d'aloyau (2 cm d'épaisseur)
1 bouquet d'asperges coupées
2 cuillères à soupe d'huile de colza
Du sel et du poivre noir, à votre goût

Préparation

Placez une casserole en fonte dans le four à pizza et préchauffez-la pendant 4 à 6 minutes.
Pendant le préchauffage, badigeonnez les steaks de chaque côté avec une demi-cuillère à soupe d'huile de colza, puis salez et poivrez à votre convenance.
Mélangez les asperges avec le reste d'huile de colza, puis assaisonnez avec du sel et du poivre noir.
Lorsque le four est prêt, placez chaque steak dans la casserole et enfournez.
Toutes les 2 minutes, retournez les steaks et faites-les tourner pour les cuire uniformément. Faites-le trois fois (6 minutes au total) et retirez-les du four pour obtenir un steak cuit à point. Vérifiez que les steaks sont cuits selon votre convenance.
Pendant ce temps, placez les asperges dans la casserole en fonte et enfournez. Faites cuire pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que les asperges soient cuites avant de servir. Servez immédiatement avec les steaks et différentes sauces au choix.

Filets de saumon au miel et au soja

Ingrédients

2 filets de saumon frais
1 citron vert (jus et zeste)
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe d'huile de colza
1 cuillère à soupe de persil frais (haché)
2 cuillères à café de sauce soja
1 cuillère à café de gingembre (haché)
1 cuillère à café d'ail (haché)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu

Préparation

Pendant que le four préchauffe, mélangez tous les ingrédients (sauf les filets de saumon et le beurre) dans un bol et mélangez bien pour former une marinade. Placez les filets de saumon dans le bol et enrobez-les généreusement de marinade.
Lorsque le four est prêt, placez les filets de saumon dans une casserole en fonte et enfournez.
Faites cuire le saumon pendant 5 minutes, en le retournant à mi-cuisson. Vérifiez que le saumon est bien cuit avant de servir.
Pendant la cuisson du saumon, versez le reste de marinade dans une petite casserole et portez à ébullition pendant environ 2 minutes, puis retirez du feu et battez le beurre pour préparer la sauce. Servez immédiatement le saumon arrosé de sauce avec différents accompagnements aux choix.

Côtelettes de porc au citron et au thym

Ingrédients

2 grandes côtelettes de porc
6 gousses d'ail épluchées et hachées
½ citron, jus et zeste
1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais hachées
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
½ cuillère à soupe de beurre
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de poivre noir

Préparation

Pendant que le four préchauffe, mélangez l'ail, le thym, l'huile d'olive, le poivre noir, le sel, le jus et le zeste de citron dans un grand bol. Enduisez généreusement les côtes de porc de marinade et réservez pendant 20 minutes.
Lorsque le four est prêt, placez les côtelettes de porc dans une casserole en fonte et enfournez-les. Au bout de 4 minutes, retournez soigneusement les côtelettes de porc avant de les cuire pendant 2 minutes supplémentaires.
Retirez les côtelettes de porc, enrobez-les de marinade et faites cuire pendant 2 minutes supplémentaires. Vérifiez que les côtelettes de porc sont cuites avant de servir. Servez immédiatement avec différents accompagnements au choix.

Salade de poulet grillé et de pêches avec sauce dijonnaise au miel

Ingrédients

75 g d'amandes grillées
50 g de roquette fraîche
4 blancs de poulet
3 pêches sans noyau et coupées en morceaux
½ oignon rouge épluché et finement haché
Une petite poignée de basilic frais émincé
Une petite poignée de menthe fraîche hachée
Du sel et du poivre, à votre goût

Pour la sauce :

60 ml d'huile d'olive
2 cuillères à café de vinaigre balsamique
1 cuillère à café de jus de citron
1 cuillère à café de moutarde de Dijon
½ cuillère à café de miel
Une pincée de sel

Préparation

Placez les blancs de poulet dans une casserole en fonte et enfournez-les une fois le préchauffage terminé.
Au bout de 4 minutes, retournez les blancs de poulet et faites cuire pendant 4 minutes supplémentaires.
Vérifiez que le poulet est bien cuit, ajoutez les tranches de pêche dans la casserole et faites cuire pendant les 2 minutes restantes.
Constituez la salade et servez-la immédiatement, arrosée de sauce dijonnaise au miel.

Remarques :

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

FABRIQUÉ EN CHINE.

petra-electric.com

©Marque déposée Petra.
Tous droits réservés.

CD071221/MD121021/V1