

Pizza Yolo pimentée — 6 étapes gourmandes et faciles

Pizza Yolo pimentée : une invitation à cuisiner qui commence dès l'ouverture du pot.

La sauce au jalapeño rouge apporte une chaleur progressive, une acidité nette et une belle longueur aromatique ; elle se marie parfaitement à la mozzarella fondante, au chorizo croustillant et au jambon tendre. La pâte croustillante supporte une base tomate légèrement relevée, puis une touche finale de sauce pour une explosion de goût en bouche. Idéale pour une soirée entre amis ou un dîner familial, cette pizza se prépare rapidement et reste accessible : textures contrastées, arômes francs et cuisson express pour un résultat savoureux prêt en moins d'une heure. Lancez-vous — vous obtiendrez une pizza équilibrée, pleine de caractère et facile à partager.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
12 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 1 pâte à pizza ronde de 400-450 g (ou 1 grande pâte prête à dérouler)
- 200 g de purée de tomate nature (passata)
- 4 à 6 c. à soupe de La pizza Yolo (voir dosage ci-dessous)
- 200 g de mozzarella (égouttée et déchirée en morceaux)
- 120 g de chorizo doux ou fort, tranché finement
- 100 g de jambon cuit en tranches fines (ou jambon de Parme selon préférence)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 petite poignée d'origan sec ou de feuilles de romarin émiettées
- quelques feuilles de roquette ou basilic frais pour la finition
- farine pour le plan de travail

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



La pizza Yolo



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez votre four au maximum (250-275 °C) avec une pierre à pizza si vous en avez, ou une plaque retournée placée dans le four pendant le préchauffage (au moins 30 minutes).

Sur un plan fariné, étalez la pâte en un cercle de 28-30 cm sans dégonfler trop la bordure. Posez-la sur une pelle à pizza farinée ou une feuille de papier cuisson.

Dans un bol, mélangez la purée de tomate avec 1 c. à soupe de La pizza Yolo par pizza (voir dosage). Goûtez et ajustez très légèrement: la sauce est vive, mieux vaut sous-assaisonner puis corriger.

Étalez une fine couche de la purée relevée sur la pâte en laissant une bordure de 1-2 cm. Disposez la mozzarella de manière homogène, puis répartissez les tranches de chorizo et les morceaux de jambon en couche légère.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez d'origan sec ou de romarin. Glissez la pizza sur la pierre ou la plaque chaude et enfournez 10-12 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et le fromage bien fondu.

Sortez la pizza, laissez reposer 1 minute, puis ajoutez en finition 1/2 c. à soupe de La pizza Yolo par pizza en petites touches (gouttes ou filet). Ajoutez la roquette ou le basilic, coupez et servez immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Servez la pizza dès la sortie du four pour profiter du contraste entre croûte croustillante et mozzarella filante. Pour une cuisson encore plus croustillante, passez 1 minute sous le gril en surveillant. Si vous aimez moins piquant, réduisez la sauce en base et privilégiez la finition en petites gouttes.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit