



# Crevettes citronnées

## Pizza napolitaine

### Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

### Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce aux courgettes
- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 60 g de crevettes
- 30 g de tomates cerises
- Piment rouge frais
- Zeste de citron
- Huile d'olive vierge extra

### Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes.

Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

### Sauce aux courgettes

Coupez quelques courgettes fraîches et portez-les à ébullition jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortez-les de l'eau et passez-les brièvement au mixeur en arrosant généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Ajoutez une pincée de sel et un peu de poivre noir – votre sauce est prête ! Simple et savoureuse !

### Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce aux courgettes à l'aide d'une cuillère à café en veillant à bien laisser les bords intacts. Ajoutez la mozzarella gros brin et les crevettes. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Lorsque la croûte est bien croustillante, sortez la pizza du four. Garnissez de tomates cerises, de piment frais et d'un zeste de citron. Arrosez d'huile d'olive vierge extra pour apporter la touche finale.