

Pizza à l'omble chevalier

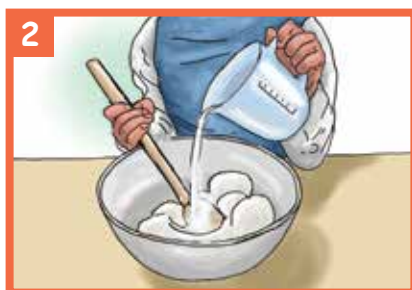
Ingrédients pour la pâte :

1¼ tasse (310 ml)	farine
1 c. à table (15 ml)	poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml)	sel
¾ tasse (175 ml)	eau tiède



Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. Ajouter l'eau tiède et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle qui se décolle des parois du bol.
3. Laver et sécher ses mains.
4. Saupoudrer de la farine sur une surface de travail propre et sèche.
5. Pétrir la pâte sur la surface de travail jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Enfariner la surface de travail et rouler la pâte avec un rouleau ou un verre.
6. Déposer la pâte sur une plaque à pizza ou à biscuits huilée. Façonner un rebord.



Pizza à l'omble chevalier

Ingrédients pour la garniture :

Béchamel

2 c. à table (30 ml) beurre
2 c. à table (30 ml) farine
1½ tasse (375 ml) lait



Garniture

1 tasse (250 ml) poisson cuit en morceaux
ou 1 conserve de 213 g saumon égoutté
1 tasse (250 ml) brocoli en morceaux
1½ tasse (375 ml) fromage râpé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400°F. Dans un chaudron moyen, faire fondre le beurre.
2. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter le lait et brasser à l'aide d'un fouet.
3. Cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
4. Retirer du feu, ajouter le poisson et le brocoli.
5. Étendre le mélange de poisson sur la pâte à pizza. Saupoudrer de fromage.
6. Cuire environ 25 minutes.

