



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## CALZONE AU BOEUF HACHÉ

---

### INGRÉDIENTS

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive  
2 oignons épluchés et tranchés  
2 gousses d'ail épluchées, écrasées et hachées  
1 poivron jaune tranché  
3 filets d'anchois, égouttés et hachés  
250 g (1/2 lb) de boeuf haché maigre  
1 pâte à pizza précuite  
150 g (1/3 lb) de caciocavallo coupé en dés  
1 pincée de piments forts écrasés  
sel et poivre

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
2. Faire chauffer 30 ml (2 c. à soupe) d'huile dans une poêle, à feu moyen. Ajouter les oignons, l'ail et le poivron jaune. Assaisonner et faire cuire 8 minutes.
3. Ajouter les anchois et le boeuf haché; assaisonner et poursuivre la cuisson 4 minutes. Incorporer les piments forts.
4. Badigeonner d'huile une abaisse de pâte à pizza de 45 cm (18 po). Etaler la garniture sur la moitié de la pizza. Ajouter le fromage et replier la pâte par-dessus la garniture. Pincer les bords pour sceller.
5. Disposer les calzone sur une plaque à biscuits. Badigeonner d'huile le dessus de la pâte.
6. Faire cuire au four 20 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA À LA MEXICAINE AU MONTEREY JACK

---

### INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive  
1/2 oignon haché  
2 oignons verts hachés  
2 gousses d'ail épluchées, écrasées et hachées  
1 tomate pelée, épépinée et coupée en dés  
1 ml (1/4 c. à thé) de piments forts écrasés  
175 ml (3/4 tasse) de sauce épicée de style gaspacho  
1 abaisse de pâte à pizza  
250 ml (1 tasse) de monterey jack râpé  
175 ml (3/4 tasse) de parmesan râpé  
sel et poivre

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 260°C (500°F).
2. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une poêle, à feu moyen. Ajouter les oignons, l'ail, la tomate et les piments forts. Bien assaisonner et faire cuire 6 minutes.
3. Étaler la sauce épicée sur la pâte à pizza. Couvrir du mélange aux oignons et des fromages. Arroser du reste de l'huile d'olive et bien assaisonner.
4. Faire cuire au four 10 à 12 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA AUX POIRES, AU PROSCIUTTO ET AU FROMAGE JALAPENO

---

### INGRÉDIENTS

2 à 3 poires fraîches pelées  
semoule de maïs en quantité suffisante  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
2 à 3 oignons verts émincés  
huile d'olive en quantité suffisante (pour badigeonner)  
paquet de laitue italienne arugula (roquette) ou d'épinards frais  
125 g (1/4 lb) de prosciutto tranché mince  
poivre frais moulu en quantité suffisante  
250 g (1/2 lb) de fromage jalapeño, tranché mince

### RECETTE

1. Séparer la pâte en boules et abaisser pour obtenir une surface de 30 cm (12 po). Couvrir le fond d'une assiette à pizza de semoule de maïs et y placer la pâte à pizza. Laisser reposer 10 à 15 minutes.
2. Faire sauter les poires dans l'huile et le beurre environ 3 à 4 minutes, ajouter les oignons verts et laisser suer 2 minutes.
3. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte d'un peu d'huile, garnir de quartiers de poire, ajouter les feuilles de roquette ou les épinards, le prosciutto, le poivre frais et terminer avec le fromage.
4. Mettre au four à 200°C (400°F) pour environ 15 à 20 minutes. Retirer et laisser reposer 5 minutes. Découper et servir.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA CAJUN AU POULET

---

### INGRÉDIENTS

45 ml (3 c. à soupe) de beurre  
1/2 petit oignon épluché et haché  
1/2 branche de céleri coupée en dés  
1 poivron tranché  
1 poitrine de poulet entière sans la peau et désossée  
2 ml (1/2 c. à thé) d'origan  
175 ml (3/4 tasse) de sauce tomate de base  
1 abaisse de pâte à pizza  
15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais haché  
300 ml (1 1/4 tasse) de mozzarella râpée  
1 pincée de piment de Cayenne  
1 pincée de thym  
sel et poivre blanc

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 260°C (500°F).
2. À feu moyen, chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter l'oignon, le céleri et le poivron; cuire 2 minutes.
3. Couper la poitrine de poulet en deux. Ajouter aux légumes à la poêle et faire cuire 2 minutes de chaque côté. Ajouter l'origan, le piment de Cayenne, le thym, le sel et le poivre. Bien mélanger, couvrir et faire cuire 10 à 12 minutes à feu doux. Réserver.
4. Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza. Ajouter le basilic haché et le fromage râpé. Enfourner la pizza et la cuire 8 minutes.
5. Sortir la pizza du four. Trancher les demi-poitriines de poulet et les disposer sur la pizza. Garnir des légumes et poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA NIÇOISE RAPIDE

---

### INGRÉDIENTS

3 tomates fraîches moyennes, épépinées et coupées en morceaux  
50 ml (1/4 tasse) de basilic frais, coupé en lanières (ou 5 ml/1 c. à thé séché)  
2 gousses d'ail hachées finement  
sel et poivre, au goût  
1 pain plat italien de 400 g ou 4 pains plats italiens de 100 g ou une croûte à pizza de 12 po (30 cm), cuite et refroidie  
4 oeufs durs, écalés et coupés en quartiers  
50 ml (1/4 tasse) d'olives noires tranchées  
250 ml (1 tasse) de fromage mozzarella canadien, râpé  
30 ml (2 c. à soupe) de fromage parmesan canadien, râpé

### RECETTE

1. Mélanger les tomates, le basilic, l'ail, le sel et le poivre.
2. Répartir uniformément sur la croûte.
3. Disposer les quartiers d'oeufs sur les tomates et parsemer d'olives noires.  
Mettre les fromages mozzarella et parmesan sur le dessus.
4. Tailler en 4 pointes.
5. Placer sur des serviettes de papier ou des essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes à HAUTE intensité jusqu'à ce que le fromage soit fondu, de 2 à 3 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA TEX-MEX

---

### INGRÉDIENTS

2 poivrons jaunes  
150 ml (1/2 tasse) de mozzarella râpée  
1 abaisse de pizza  
2 tomates coupées en tranches de 8 mm (1/3 po) d'épaisseur  
1 piment jalapeño épépiné et haché finement  
1 gousse d'ail épluchée, écrasée et hachée finement  
15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais haché  
125 ml (1/2 tasse) de pecorino sardo râpé  
poivre fraîchement moulu

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 260°C (500°F).
2. Couper les poivrons en deux et les épépiner. Badigeonner la peau d'huile et mettre sur une plaque à biscuits, le côté coupé vers le bas; faire griller au four 6 minutes.
3. Sortir du four et laisser refroidir. Peler, émincer et réserver.
4. Parsemer la pâte à pizza de mozzarella; garnir de tranches de tomates.
5. Ajouter les poivrons jaunes et le piment jalapeño. Ajouter l'ail et le basilic. Couvrir de pecorino sardo et bien poivrer.
6. Faire cuire au four 10 à 12 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA QUATRE SAISONS

---

### INGRÉDIENTS

4 tranches de prosciutto  
60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive  
12 champignons frais nettoyés et tranchés  
175 ml (3/4 tasse) de sauce épaisse pour pizza  
1 abaisse de pâte à pizza  
8 tranches de mozzarella  
12 olives noires dénoyautées et tranchées  
4 coeurs d'artichauts marinés dans l'huile, égouttés et coupés en quatre  
poivre fraîchement moulu

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 260°C (500°F).
2. Trancher le prosciutto en lanières de 1 cm (1/2 po) de largeur; réserver.
3. À feu moyen, chauffer 45 ml (3 c. à soupe) d'huile dans une poêle. Ajouter les champignons, assaisonner et cuire 3 minutes. Réserver.
4. Étaler la sauce à pizza sur la pâte à pizza. Couvrir de tranches de mozzarella.
5. Disposer séparément, sur chaque quart de pizza, les olives, les coeurs d'artichauts, le prosciutto et les champignons.
6. Poivrer et arroser d'huile.
7. Cuire au four de 10 à 12 minutes.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## MINI-PIZZAS APÉRITIF : BRIE ET POIRE

---

### INGRÉDIENTS

Utiliser notre boule à pizza régulière, au blé entier ou encore multigrains et en faire des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce, ou étaler la pâte à pizza en rectangle afin de pouvoir découper après cuisson des petits rectangles ou losanges.

### RECETTE

Dans un malaxeur, réduire en purée 50 g de brie et 1 cuillère à soupe de chacun des ingrédients suivants : coriandre fraîche hachée, basilic frais haché, persil frais haché, crème à 30%, eau et huile d'olive. Saler et poivrer à volonté. Evider deux poires et les émincer chacune en 14 lamelles. Répartir la moitié du mélange au brie sur les fonds de pizza, ajouter 1 lamelle de poire et napper sur le reste du mélange de brie. Faire cuire 15 minutes au four, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Servir sans attendre.





PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA AU PESTO D'ÉPINARDS ET AU SAUMON FUMÉ

---

### INGRÉDIENTS

une boule à pizza à faire décongeler le jour d'avant  
1 petit pot de pesto d'épinards, de basilic ou autre  
1 tomate coupée en dés  
100 g de saumon fumé  
80 g de mozzarella  
poivre  
thym

### RECETTE

1. Préchauffer le four thermostat 200°C
2. Étirer la pâte de pizza après dégel de la pâte selon la grandeur de votre plaque de cuisson,
3. Badigeonner la pâte à pizza généreusement de pesto d'épinards.
4. Parsemer de saumon fumé en lamelles, de tomates en dés, de mozzarella en petits morceaux, de poivre et de thym.
5. Enfourner 30 minutes.
6. Servir chaud avec une petite salade.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA AUX FRUITS DE MER ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

---

### INGRÉDIENTS

1 pâte à pizza 8 oz ou une pizza pré-cuite 12 po  
60 ml de pesto au basilic ou aux tomates selon votre goût  
1 oignon émincé finement  
100 g de petites crevettes décortiquées  
100 g de pétoncles  
100 g de saumon fumé coupé en languettes  
150 g de fromage de chèvre émietté  
huile pimentée ou huile au basilic (facultatif)

### RECETTE

1. Préchauffer le four à 190°C ou 375°F.
2. Badigeonner avec le pesto de votre choix, sur la pâte de pizza pré-cuite, ou laisser préalablement décongeler votre boule à pizza 24 heures au réfrigérateur, puis laisser la pâte idéalement 2 heures proche d'une source de chaleur avant de l'étaler.
3. Garnir la pâte à pizza d'oignon émincé, les crevettes, les pétoncles et du saumon en languettes.
4. Répartir le fromage, verser un filet d'huile au choix et enfourner sur la grille du bas du four de 10 à 12 minutes.
5. Accompagner d'une salade mélangée. Bonne dégustation.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA ESTIVALE POIRE ET CHOCOLAT

---

### INGRÉDIENTS

Boule à pizza 8 oz  
Crème pâtissière (mélange déjà préparé)  
Poires tranchées à volonté  
3 cuillères à soupe de cassonade  
chocolat à faire fondre, de préférence du 70%

### RECETTE

1. Mettre votre boule à pizza a décongelé au frigo une nuit puis la sortir proche d'une source de chaleur au moins de 2 heures avant utilisation.
2. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtissier afin de l'étaler le plus finement possible.
3. Disposer une couche de crème pâtissière sur le dessus et les poires finement tranchées. Saupoudrer le tout de cassonade et enfourner à environ 200°C soit 400°F environ 10 à 12 minutes sur la grille du bas du four.
4. À la sortie du four, napper d'une sauce au chocolat (laisser fondre vos carreaux au bain marie).

Bonne dégustation.

Note : vous pouvez utiliser des fruits selon la saison ou vos goûts personnels...



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PIZZA AU JAMBON CRÛ

---

### INGRÉDIENTS

8 oz de pâte à pizza ou 300g environ  
200 g de mozzarella  
4 fines tranches de jambon crû (style prosciutto)  
15 cl de coulis de tomate  
1 gros oignon  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 brin de basilic

### RECETTE

1. Pelez et hachez l'oignon. Dans une poêle antiadhésive, faites-le fondre et dorer dans l'huile chaude, 7 minutes. Ajoutez le coulis et laissez mijoter 3 à 5 minutes.
2. Préchauffez le four à 210°C (ou 410°F). Du bout des doigts, étaler un disque fin, en l'étirant et en l'écrasant avec les poings. Napper de coulis à l'oignon et recouvrez de fines tranches de mozzarella.
3. Enfourez la pizza, laissez cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Déchirez le jambon cru en lanières. Déposez-le sur la pizza et parsemez de basilic effeuillé. Servez.
4. Déguster avec une salade de roquette.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

## PETITES PIZZAS À LA MEXICAINE

---

### INGRÉDIENTS

8 oz de pâte à pizza ou 300 g environ  
20 cl de coulis de tomate  
180 g d'emmental ou de cheddar râpé  
2 poivrons verts  
150 g de maïs en conserve  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 piment rouge frais  
1 brin d'origan ou 1 cuillère à café d'origan sec

### RECETTE

1. Épépinez les poivrons, coupez-les en dés. Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive et faites-les revenir pendant 10 minutes. Fendez le piment, retirez les graines et émincez-les finement.
2. Préchauffez le four à 210°C(ou 410°F) Divisez la pâte à pizza en six parts égales. Étalez-les du bout des doigts. Badigeonnez de coulis de tomate et répartissez les poivrons, le maïs, et le piment. Parsemez de fromage râpé et d'origan frais ou sec.
3. Enfourez les pizzas et faites-les cuire environ 20 minutes. Servez chaud.