Calzone à la chair à saucisse

Durée totale: 1 h 5 min

Temps actif: 30 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

2	saucisses à rôtir de porc suisse, env. 130 g chacune
400 g	farine
0.5 cc	sel
2.5 dl	eau tiède
15 g	levure
2 cs	huile de colza ou d'olive
400 g	tomates cerises
	sel
	poivre noir du moulin
2 cs	purée de tomates
1	mozzarella
0.5 bouquet	basilic

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

665	kcal
32 g	de protéines
74 g	de glucides
26 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Conseil

La pâte peut être préparée la veille et placée dans un récipient fermé hermétiquement. Elle peut ainsi lever au réfrigérateur jusqu'à son utilisation le lendemain. Pour aller plus vite, une pâte à pizza achetée au rayon frais suffit.

Préparation

1. Placer la farine dans un bol. Dissoudre le sel dans l'eau et l'ajouter à la farine avec la levure et l'huile. Pétrir le tout pendant 8 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte à couvert 30 minutes.

2. Laver les tomates cerises, les couper en deux, les mettre dans une passoire, les saler et les poivrer et les laisser mariner 10 minutes en récupérant le jus dans une passoire. Mélanger le jus avec la purée de tomates et ajouter à nouveau les tomates.

3 Couper la mozzarella en petits dés. Couper le basilic en fines lamelles. Extraire la chair à saucisse de la peau et l'émietter en petits morceaux.

4 Diviser la pâte en 8 parts de taille égale, former des boules et abaisser chacune sur un peu de farine pour obtenir des fonds de pâte d'environ 18 cm de diamètre. Garnir au milieu de chair à saucisse, de tomates, de mozzarella et de basilic. Humidifier les bords de la pâte avec de l'eau et replier chaque fond de pâte en forme de demi-lune. Appuyer sur les bords avec une fourchette. Piquer trois ou quatre fois le dessus des rissoles à la pizza et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

5 Cuire les rissoles à la pizza pendant 12 minutes env. dans le four à chaleur tournante préchauffé à 220° C (chaleur supérieure/inférieure à 230° C). Accompagner de salade verte.