

Bon et avantageux: pizza de couscous aux aubergines et à la roquette pour CHF 12.-



Avez-vous envie de goûter quelque chose de nouveau? Que diriez-vous d'une pizza de couscous orientale avec ajvar, aubergines et roquette?

Grâce aux concepteurs de recettes créatifs, il existe aujourd'hui d'innombrables alternatives à la pâte à pizza classique. Qu'elle soit à base de courgettes, de choux-fleurs ou de couscous, cette galette gamie est délicieuse et plus digeste que la variante traditionnelle. On ne peut bien sûr pas la comparer à une pizza classique, mais le bord sera aussi croustillant et la base sera en ce cas assez ferme pour la manger avec les mains.

Pour une fois, la pizza de couscous n'est pas gamie de sauce tomate, mais d'ajvar. La purée de légumes du sud-est de l'Europe est à base de poivrons, complétées parfois par des aubergines. Nous recommandons la version douce – à moins que vous n'aimiez justement une pizza pimentée.

- 4½ dl d'eau
- 1 bonne cc de sel
- 450 g de couscous
- 1 aubergine de taille moyenne, en fines tranches
- 70 g de fromage salé, finement râpé; un peu plus de fromage pour les copeaux si souhaité
- 2 gros œufs
- 2 cs d'huile d'olive
- 60 g de farine
- Environ 350 g d'ajvar
- Un peu de roquette
- Un peu d'huile d'olive pour rôtir

1. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole. Retirez-la du feu, ajoutez le couscous et laissez-le gonfler pendant environ 5 à 10 minutes avec le couvercle jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée.
2. Versez le couscous dans une grande jatte et laissez-le refroidir complètement.
3. Pendant ce temps, chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis grillez les tranches d'aubergines des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient tendres; salez un côté.
4. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur inférieure et supérieure, chemisez une plaque avec du papier sulfurisé.
5. Mélangez le couscous refroidi avec les œufs, l'huile d'olive et la farine. Etalez le mélange sur le papier sulfurisé, puis aplatissez-le avec les mains.

6. Cuisez la galette au four pendant 10 minutes. Retirez-la du four, puis tartinez-la d'ajvar, saupoudrez-la de fromage râpé et recouvrez-la de tranches d'aubergine.
7. Cuisez la pizza gamie au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le bord soit croustillant. Avant de servir, garnissez-la de roquette et de copeaux de fromage si souhaité.

Temps de préparation: environ 40 minutes

**Gérard Bertrand Cap
Insula Languedoc
AOP**



Robe pourpre foncé dense. Nez séduisant de fruits et de baies mûries au soleil, avec des notes épicées et sucrées. Bouche pleine aux tanins soyeux. Finale harmonieuse et persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >