



## **Pizza aux anchois et au thon et thon confit au citron et pommes de terre rôties**

Pizza aux anchois et au thon (pour 6 personnes)

- pâte à pizza
- 30 g de levure de boulanger
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'eau tiède
- 200 g de farine

Pour la garniture

- 8 càs de sauce tomate
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 boîte de thon à l'huile égouttée
- 12 anchois à l'huile égouttés
- Des olives noires dénoyautées
- Thym frais
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200 °c.

2/ Mélangez la levure et l'eau tiède. malaxez du bout des doigts la farine, l'eau et l'huile pour obtenir une pâte élastique et homogène.

3/ Laissez-la reposer dans un endroit chaud 20' pour qu'elle pousse.

4/ Epluchez et émincez les oignons assez finement.

5/ Etalez la pâte en rond sur du papier cuisson ou sur une platine.

6/ Tartinez-la de sauce tomate, disposez les tranches d'oignons, le thon émietté, les filets d'anchois, les olives. salez si besoin.

7/ Poivrez et saupoudrez de thym.

8/ Enfourez pendant 20'.

9/ Sortez la pizza du four et servez.



Thon confit au citron et pommes de terre rôties (pour 4 personnes)

- 1 tranche de filet de thon cru, assez épaisse et d'environ 300 à 400 g
- 1 poivron confit
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 1 ou 2 brins de persil plat
- 1 citron confit détaillé en lamelles
- 4 pommes de terre à chair ferme
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel et poivre noir du moulin

1/ Préchauffez le four à 140 °c.

2/ Lavez les pommes de terre et découpez-y de fines lanières sans entamer la base, de manière à obtenir une sorte d'accordéon.

3/ Mettez les pommes de terre dans un plat à four, arrosez d'huile d'olive, salez et poivrez, et enfournez pour environ 30'. N'hésitez pas à rajouter un filet d'huile si les pommes de terre deviennent sèches.

4/ Assaisonnez la tranche de filet de thon cru de sel et de poivre moulu. Posez-la dans un plat à four.

5/ Détaillez le poivron et le citron confits en lamelles, hachez la gousse d'ail, pelez et hachez le demi-oignon et ciselez le persil.

6/ Disposez-les autour de la tranche de thon et arrosez le tout d'huile d'olive. Enfourez pour 12'.

7/ Au terme du temps de cuisson, sortez le plat du four et laissez-le tiédir.

8/ Retirez le thon du plat, puis détaillez-le en tranches de 1 à 2 cm.

9/ Accompagnez des pommes de terre rôties sur lesquelles vous aurez disposé une noix de beurre, du persil plat émincé et de la fleur de sel.

Regardez la vidéo : [http://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/recettes/article\\_pizza-aux-anchois-et-au-thon-et-thon-confit-au-citron-et-pommes-de-terre-roties?id=9250705&emissionId=5931](http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_pizza-aux-anchois-et-au-thon-et-thon-confit-au-citron-et-pommes-de-terre-roties?id=9250705&emissionId=5931)