

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



GOZLEME A LA NAPOLITAINE !

ACCOMPAGNÉE DE SON
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour les gozlemes

- 1 pâte à pizza
- 100g de coulis de tomates
- 2 tomates grappes
- 1 boule de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 4 grands filets d'anchois à l'huile

Pour l'accompagnement

- 70g de roquette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 30g de copeaux de parmesan

• Couper la pâte à pizza en 4. Étaler finement les 4 morceaux de pâte.

• Couper les tomates en fines rondelles. Couper la mozzarella en lamelles. Sur chaque moitié de pâte étaler une cuillère de coulis de tomates, ajouter une ou deux rondelles de tomate fraîche, l'anchois coupé en deux, de la mozzarella émietée ainsi qu'un peu d'origan. Replier la pâte et souder à l'aide de doigts humidifiés dans un peu d'eau.

• Badigeonner chaque gozleme d'huile d'olive et cuire sur une poêle bien chaude environ 2 minutes de chaque côté.

• Pendant que les gozlemes cuisent, mélanger la roquette avec le vinaigre, l'huile, de la fleur de sel et du poivre. Répartir la salade sur les assiettes, ajouter les copeaux de parmesan et servir avec les gozlemes bien chaudes.

ASTUCES DU CHEF

Attention à bien étaler la pâte finement sans jamais créer de trous car la farce, assez liquide, s'échapperait.

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin offrira une bouche fraîche et fruitée qui équilibrera le gras de la mozzarella et adoucira avec finesse le côté un peu salé des anchois. Les notes épicées apporteront du caractère à cette gozleme.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur

recettes.nicolas.com

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur

www.lesnouveauxfromagers.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

**CUB.
COLLECTION
CÔTES DE
PROVENCE**

ROSÉ 500cl

Joli nez de fruits rouges, de fraises, de bigarreaux puis des notes fraîches épicées de buis, de thym. De la fraîcheur, de la finesse et du fruit, bonne allonge.

Et aussi :
**Petites Récoltes, Vin de
Pays du Comté Tolosan
2014 blanc**

www.nicolas.com