



Pour terminer une journée de randonnée: On invite les copains à la maison et on partage une Pizza Familiale accompagnée d'une salade verte.

Pizza Familiale: Pour la pâte : 500g de farine, 2 sachets de levure de boulanger, sel, eau, huile d'olive.

Mettre la farine en fontaine, y verser doucement la levure dissoute dans de l'eau tiède, 15cl d'huile et de l'eau jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Fariner le plan de travail et y pétrir la pâte vigoureusement.

Laisser reposer 1 heure.

Pour la garniture : 2(ou 3) gros oignons, 1 boîte de tomates pelées de 1 kg, 5 ou 6 gousses d'ail, laurier, herbes de Provence, filets d'anchois, olives noires, poivre.

Dans une grande poêle, faire blondir les oignons coupés en lamelles, y ajouter l'ail, puis les tomates, écrasées à la fourchette, les herbes, le sel, le poivre. Laisser mijoter 10 à 15 mn. Laisser refroidir.

Etaler la pâte dans le grand plat du four, généreusement huilé. Laisser lever 15 mn. Garnir avec la sauce, disposer les anchois et les olives. Glisser dans le four chaud 35 mn.

Peut se préparer la veille, aussi bonne réchauffée, et arrosée d'huile piquante.