PIZZA MAISON AUX GÉSIERS DE CANARD CONFITS ET MAGRET FUMÉ : UN FESTIN GOURMAND DU SUD-OUEST

Le 04 Août 2023

Image not found or type unknown
Pizza maison aux gésiers de canard confits et magret fumé : un festin gourmand du Sud-Ouest

Plongez au cœur du terroir avec notre **pizza maison aux gésiers de canard confits et magret fumé**. Une symphonie de **saveurs authentiques** du Sud-Ouest, où la tendresse des gésiers et la délicatesse du magret fusionnent pour une expérience culinaire inoubliable. Préparée avec passion et garnie d'**ingrédients locaux de Corrèze**, cette pizza révèle le meilleur de notre région. Parfaitement croustillante et généreusement garnie, chaque bouchée est un hommage à la tradition et à la gourmandise artisanale. Un voyage gustatif qui transporte vos papilles au-delà des frontières, pour un **festin convivial** et mémorable. Faites-vous plaisir et plongez dans un monde des saveurs autour du canard de Nouvelle Aquitaine en préparant cette pizza exceptionnelle, à savourer en famille ou entre amis. Une véritable expérience gastronomique qui capture l'essence même de notre **terroir**.

Voici tous nos secrets pour la réalisation de pizzas **100% maison** autour du canard aux gésiers confits et magret fumé

Ingrédients pour 10 pizzas de 30 cm

1 kg de farine de blé

1 cube de levure de boulanger (environ 42 g)

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère d'herbes de provence, zathar

300 ml d'eau tiède environ

3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sauce tomate maison

100 g de **gésiers confits de canard** ou d'**oie** (1 boîte de conserve). **Fabrication artisanale**

100 g de **tranches de magret fumé**

Olives vertes et noires kalamata

Fromage râpé :au choix : mozzarella, emmental, etc.

Quelques feuilles de basilic ou de roquette

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

Etape 1 Confectionnez la pâte à pizza

Dans un bol, mélangez la levure boulangère set l'eau tiède. Laissez reposer pendant environ 5 minutes.

Puis dans un grand saladier, versez la farine, le sel, les herbes. Creusez un puits au centre et versez le mélange eau/ levure et l'huile d'olive.

Pétrissez à la main jusqu'à ce que la pâte commence à prendre forme. Ajoutez un peu d'eau ou de la farine si la pâte est trop sèche ou trop collante. Pétrissez-la à nouveau pendant environ 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.

Séparez la pâte en 10 pâtons de 140/150g environ. Placez les boules sur une plaque de four légèrement huilé, couvrez avec un torchon et laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 1 à 1h30, jusqu'à ce qu'elle double de volume (près du four à bois si vous en avez un)

Préchauffez votre **four à bois** à la température maximale.

Etape 2 Etalez les pizzas

Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte et étalez chaque morceau en forme de cercle pour former vos pizzas.

Transférez délicatement les pâtes sur une plaque de cuisson préalablement farinée. Vous pouvez faire une **pré-cuisson des pâtes** et il est également possible de les congeler sans garnitures et les consommer quelques semaines plus tard.

Etape 3 Disposez la garniture sur vos pizzas

Réalisez une sauce tomate maison. Emincez les gésiers. Préparez les autres **toppings** de votre choix : tranches de **magret fumé**, mozarella, emmental râpé, olives. Disposez sur vos pizzas.

C'est le moment d'utiliser toutes les garnitures qui se trouvent dans votre frigo : poivrons, champignons de Paris frais, oignons....ou dans vos réserves : un **assortiment salade** est également une alternative aux gésiers confits

Le petit + de La Combe de Job pour apporter une petite note originale à votre pizza : Préparez à l'avance dans un bol de l'huile d'olive, de l'ail écrasé et du persil et déposez un filet de cette préparation sur votre pizza avant de la mettre au frais.

Etape 4 Enfournez vos pizzas

Faites cuire les pizzas dans votre **four à bois** préchauffé pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante.

Si vous n'avez pas de four à bois, vous pouvez également cuire les pizzas dans un **four traditionnel** préchauffé à 220°C pendant environ 12 à 15 minutes.

Etape 5 Quel accompagnement et quel vin avec la pizza?

Vous pouvez proposer une **salade de roquette**, de mâches pour accompagner vos pizzas et accompagnez le tout d'un **vin rosé ou d'un vin rouge léger**.

Vous avez désormais tous les **secrets de La Combe de Job**, **conserverie artisanale** à Objat en **Corrèze.** A vous de jouer

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

Bonne dégustation à tous. N'hésitez pas à nous faire vos retours ou nous donnez vos petites astuces.

Vous pouvez retrouver tous nos produits dans notre **boutique de centre-ville de Brive** la Gaillarde et dans notre conserverie à **Objat** en Corrèze à 30 mn de **Tulle**.

Retrouvez également toute notre gamme La Combe de Job lors des **salons gourmands** tout au long de l'année : Montmartre à Paris XVIIIème en octobre, à Beauvais, Noailles dans l'Oise, Montmorency et Enghien Les bains, à Chavanay près de **Lyon**, à Pont de Beauvoisin près de **Chambéry** et Voiron... Livraison dans toute la France (Vienne, **Valence**, **Bourgoin Jallieu**, Annecy, **Grenoble**...Troyes, Chalon en Champagne, Roubaix, **Lille**, Cherbourg.... et en Union Européenne pour les expatriés

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com