



**Journée mondiale de la pizza : Pizzou dévoile sa recette phare
100% made in France !**



Avis à tous les gourmands, le **17 janvier a lieu la Journée Mondiale de la pizza !** Pour célébrer cette recette phare de la gastronomie italienne, Pizzou, la **1ère pizzeria 100% made in France dévoile la recette de sa pizza best-seller : La Régine !** Une base de sauce tomate Louis Martin, de la fleur de lait de La Ferme des 4 étoiles, des champignons de Paris, du jambon blanc des Frères Huguier, chez Pizzou, les pizzas restent fidèles aux recettes italiennes tout en travaillant des produits du terroir français.

Une recette qui invite les pizzaiolos d'un jour à passer derrière les fourneaux et à percer tous les secrets de la Régine by Pizzou pour impressionner ses convives avec une pizza inédite et "so french"!

La Régine par Pizzou

Ingrédients

Pour la pâte (12 pâtons de 250 g) :

1,9 kg de farine Gruau Rouge des Grands Moulins de Paris et de Farine Bio des Moulins Decollogne

50 g de sel

50 g d'huile

3 g de levure

1 L d'eau

Pour la garniture :

100 g de sauce tomate pelées concassées de Provence Louis Martin

50 g de champignons de Paris

100 g de Fleur de lait (mozzarella de lait de vache) de La Ferme 4 étoiles

70 g de jambon blanc des Frères Huguier

Origan

Préparation

Préparation de la pâte :

Mettre l'eau dans le saladier.

Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède puis verser dans l'eau.

Incorporer un savant mélange des deux farines (quantités secrètes ;-)) dans le saladier.

Pétrir pour obtenir une pâte homogène.

Verser le sel et pétrir jusqu'à incorporation.

Verser l'huile et pétrir jusqu'à incorporation.

La laisser reposer 30 minutes puis la bouler.

Laisser mûrir la boule 48 à 72h.

Préparation de la Régine :

Étaler le pâton à l'aide de semoule extra fine.

Étaler avec une louche la sauce tomate sur toute la pizza.

Mettre des champignons de Paris finement tranchés.

Couper au couteau la Fleur de lait et la disposer sur la pizza.

Saupoudrer d'origan.

Mettre au four à pizza 2 minutes 30 à 340 degrés ou 20 minutes à 210° degrés dans un four traditionnel.

A la sortie du four, disposer le jambon blanc coupé finement à la minute.

Déguster !

Cerise sur la mozza : 1 Régine achetée = une Régine offerte

A l'occasion de la Journée Mondiale de la pizza, Pizzou dévoile une offre exclusive. Pour toute Régine achetée chez Pizzou Pigalle, Pizzou Aligre et Pizzou Issy ou en livraison, une Régine offerte ! L'occasion idéale de re(découvrir) cette pizza garnie de bons produits du terroir français, en livraison ou sur place dans l'un des restaurants Pizzou.
Bon appétit !

Pizzou Pigalle

28 Rue de Douai, 75009 Paris

Pizzou Aligre

14 rue de Cotte, 75012 Paris

Pizzou Issy

19 Rue Ernest Renan, 92130 Issy-les-Moulineaux

Cuisine ouverte 7/7

Le midi de 12h à 14h15 (15h les samedi et dimanche)

Le soir de 19h à 22h30 (23h les vendredis et samedi)

Pizza entre 11 € et 17 €

En livraison sur Deliveroo et Uber Eats.



A propos de Pizzou

Pizzou, c'est d'abord l'histoire d'une longue amitié, celle de Rémy et Vivien. Amoureux de bonnes tables, les deux copains se sont d'abord lancés avec Les Pincés, restaurants de homard à prix accessible avant de démarrer l'aventure de la pizza.

Partant du constat que les pizzas garnies de produits italiens ne manquent pas à Paris, l'équipe réfléchit à un concept inédit. Et c'est tout naturellement autour de ce plat populaire italien qu'est venue l'idée de créer Pizzou, une pizzeria proposant les recettes traditionnelles italiennes, mettant à l'honneur des produits français !

<https://pizzou.fr/>