

# Pizza roulée bolognaise de Cyril Lignac

30mn

## INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 rouleau de pâte à pizza rectangle si possible
  - 450g de viande bolognaise cuisinée maison ou en pot
  - Piment d'Espelette
  - 3 boules de mozzarella ou 180g de mozzarella râpée
  - 1 oeuf
  - Quelques feuilles de basilic
  - Quelques feuilles de salade
  - Huile d'olive
  - Sel fin et poivre du moulin
- 
- POUR LA VINAIGRETTE :
  - 15cl d'huile neutre
  - 40g de vinaigre de vin
  - 40g de moutarde
  - 50g d'eau chaude
- 
- LES USTENSILES :
  - 1 casserole + 1 spatule
  - 1 rouleau à pâtisserie + 1 couteau éminceur + 1 moule à manque de 22 à 24 cm + 1 pinceau + 1 petit ramequin
  - 1 saladier + 1 fouet + 2 cuillères à soupe
- 

1.

Préchauffez le four à 250°C.

2.

Étalez au rouleau la pâte à pizza en rectangle si elle ne l'est pas. Coupez-la en 4 bandes égales.

Parsemez de mozzarella râpée ou de morceaux fins de mozzarella, déposez la viande cuisinée au centre des bandes et rabattez en premier les côtés puis pincez délicatement les bords de haut en bas tout du long. Déposez les boudins dans le moule à manqué de l'extérieur vers l'intérieur ou dans la poêle avec le pincement à l'intérieur. Nappez d'œuf battu. Enfournez 12 à 15 minutes. Déposez des feuilles de basilic et du piment d'Espelette.

3.

Dans un saladier, préparez la vinaigrette en versant la moutarde avec le vinaigre, mélangez, ajoutez l'huile puis l'eau chaude, continuez à fouetter. Déposez les feuilles de salade. Mélangez et déposez-les dans un plat pour accompagner la pizza.