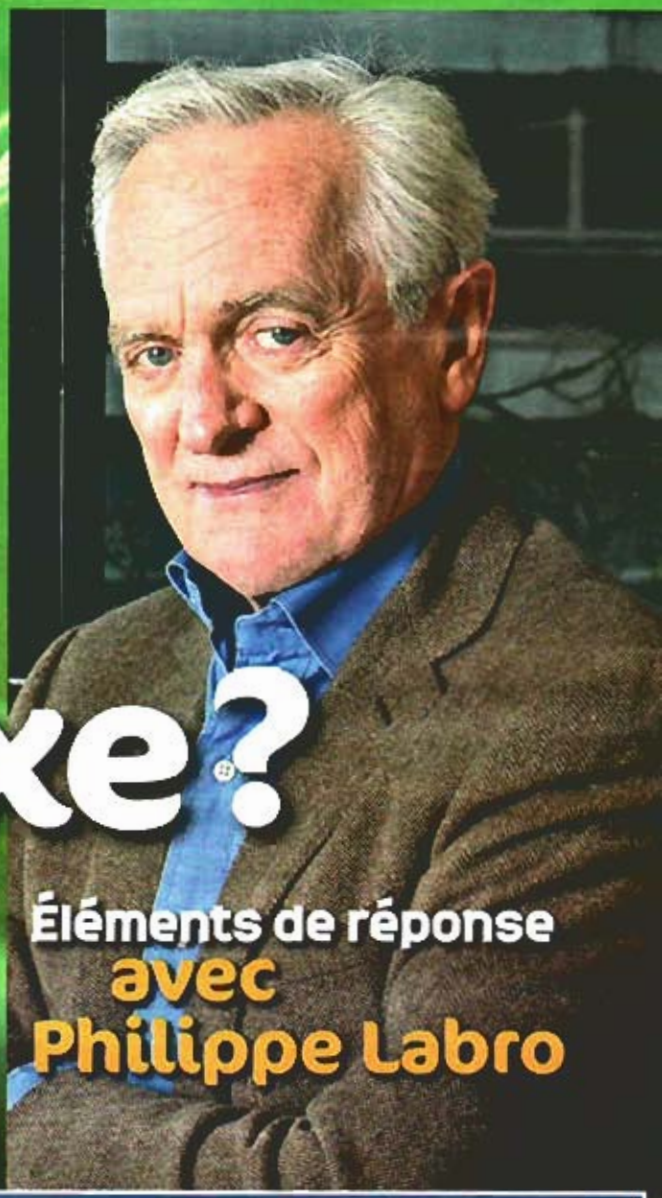
N° 38 - mars 2009

# temps libre MAGAZINE

*Croquer la vie...*

**Agences immobilières**
Les règles du jeux

**Jardin**
Envies printanières



# Quel est le vrai luxe ?

**Golf** pour tous
**Spa** pour soi
**Piscine**, rêve accessible
**Evasion** en Australie

Éléments de réponse avec **Philippe Labro**

SAGEB BEAUVAIS
l'aéroport des compagnies les moins chères

NOUVEAU ! au départ de Beauvais

TRAPANI • ALGHERO • CAGLIARI
PRAGUE • TIMISOARA • CLUJ...
www.aeroportbeauvais.com

Retrouvez chaque semaine de nouvelles recettes sur www.temps-libre.info

# Le secret des pizzas

**Giovanni Perrone exerce son art culinaire, à l'italienne à la Casa Luca: une nouvelle trattoria. A cette occasion, il nous en dit un peu plus sur un classique : la pizza...**

**La cuisine italienne est souvent galvaudée. Ouvrir une trattoria en plein cœur de Paris, est-ce un défi?** Oui, mais notre ambition est de faire une trattoria de luxe, comme celles que l'on peut trouver à Rome ou à Milan. Nous ne cherchons pas à faire une petite cuisine familiale, mais une cuisine de trattoria pour 120 couverts avec des produits nobles.

**La pizza est dans votre carte. Quelle est le secret d'une bonne pizza ?** C'est la cuisson de la pâte : elle doit être croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Il faut être vigilant sur les ingrédients. Beaucoup de personnes utilisent le fromage de vache "Pizzarella", qui n'a aucun goût. Je fais venir d'Italie un fromage appelé "Fior di latte", plus affiné que la mozzarella. Les meilleures pizzas sont les plus simples, comme la Margherita.

**Et pour la sauce ?** Souvent, la sauce est faite uniquement de tomates. La vraie sauce Napolitaine est faite aussi avec du basilic et des oignons. Ce qui fait une bonne pizza est aussi sa cuisson dans un four à 400° avec des pierres réfractaires et une pâte bien étalée à la main, avec un petit bord.

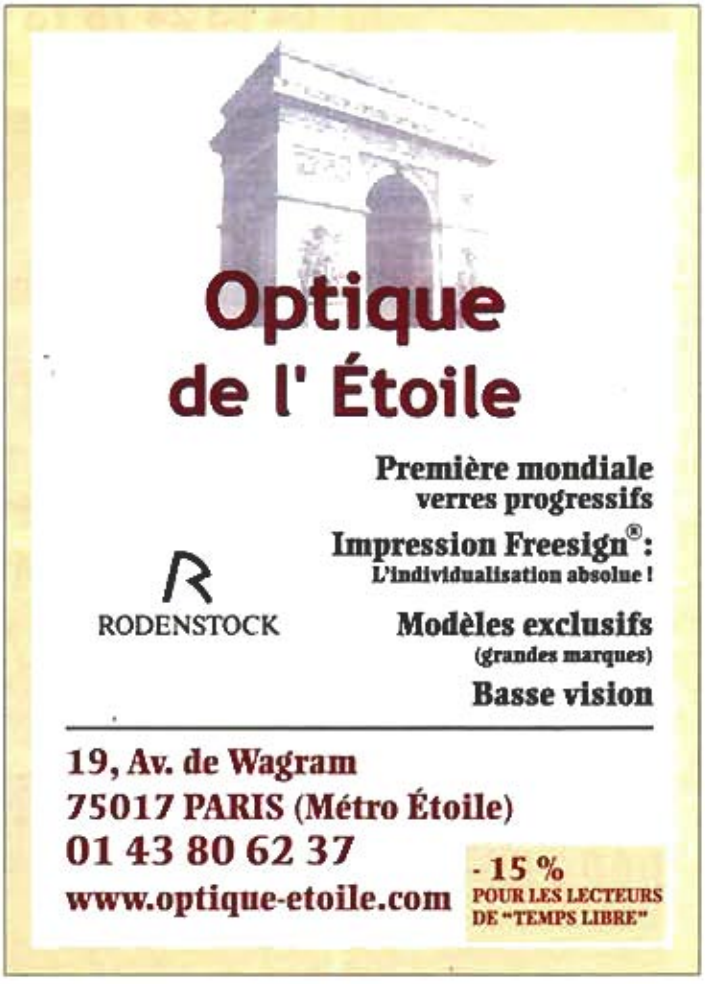
**Vous êtes originaire des Pouilles en Italie: une source d'inspiration ?** Oui et j'ai de beaux souvenirs de la cuisine de ma famille. Quand j'étais petit et que je rentrais de l'école, ma grand-mère me préparait une orange coupée en quartiers et plongée dans l'huile d'olive. Avec un peu de pain, c'est délicieux ! Je m'en suis inspiré pour une recette à base de poisson. Ma mère était une très grande cuisinière de légumes : aujourd'hui j'ai un peu repris le flambeau en mêlant beaucoup les légumes avec les pâtes ou les risottos !

PROPOS RECUEILLIS PAR M. ROTRUBIN

Casa Luca: 82, avenue Marceau Paris 8e. Tél.: 01 47 20 20 40.

## Pizza fritta

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 250 g de farine • 10 g de levure de boulanger • 150 ml d'eau • 3 cuillères à soupe et 10 cl d'huile d'olive • 10 cl d'huile d'arrachide • 1/2 cuillère à café de sel • Sauce tomate
- Mozarella de bufflone
- Basilic • Poivre du moulin

- Verser la farine dans un récipient, y creuser un puits. Faire fondre la levure dans l'eau bien chaude. Verser ce mélange dans le puits. Mélanger farine, eau et levure avec une spatule pendant quelques minutes. Verser l'huile d'olive et malaxer jusqu'à rendre la pâte homogène.
- Laisser reposer une bonne demi-heure.
- Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en lui donnant une forme ronde.
- Dans une poêle, faire chauffer 10 cl d'huile d'arachides + 10 cl d'huile d'olives. Une fois l'huile bien chaude, faire dorer la pâte des 2 côtés.
- Égoutter sur un papier absorbant.
- Garnir de sauce tomate, ajouter quelques feuilles de basilic et quelques de dés de mozzarella de bufflone. Proivez.
- Passer au four, thermostat 7, 1 minute. Servir très chaud.