



GUIDE Shopping



PIZZAMANIA

Pour ceux qui l'aiment passionnément ! Ce four spécial à pierre réfractaire permet de saisir la pâte aussi bien qu'à la pizzeria. Le hublot aide à surveiller la cuisson. Et le tout peut se transformer en mijoteuse.
 Four à pizza Rivoli, 120 €, White & Brown.



ET QUE ÇA CROUSTILLE !

La tôle antiadhésive perforée laisse mieux passer la chaleur. Elle cuit ou réchauffe les pizzas au four traditionnel en leur donnant du croustillant. Plaque à pizza, 32 cm, 11 €, Cuisinstore.



PÂTE GÉNÉREUSE

Taille XL et format rectangulaire, elle occupe toute la plaque du four et se cuit en 15 min. Finesse italienne, idéale pour inviter.
 Pâte pour Maxi Pizza 2,40 €/385 g, Herta, en grandes surfaces.

Pizza party

Une pincée de matériel parfait, une rasade de bons produits, et la fête s'improvise.



DEUX EN UN

Plus efficaces qu'une roulette, ces ciseaux coupent la pizza sans effort. En prime la lame large fait office de pelle pour servir les parts.
 Ciseaux-pelle à pizza, 20 €, Kookit.

SAUCE DE LA MAMMA

Un bon goût frais et naturel dans cette sauce tomate au basilic. Une base classique qui se décline aussi aux olives ou au poivron.
 Sauce tomate au basilic, 2 € les 240 g, Jean Martin, grandes surfaces.



LA NOTE PIQUANTE

Très aromatique et fruitée, à base d'huile d'olive vierge extra et de piments frais, elle est bien meilleure que les huiles pimentées habituelles.
 Spécialité à base d'huile d'olive au piment, 10 € les 25 cl, Oliviers & Co.



PANOPLIE DE PIZZAIOLO

C'est l'équipement indispensable pour la pizza. Avec la planche en bois (33 cm), on la fait glisser dans le four. La pierre réfractaire assure une cuisson au top. Et le support en inox permet d'apporter la pierre à table et de garder la pizza chaude plus longtemps.
 Set à pizza trois pièces, 21 €, Mathon.

Réalisation : Valérie Bestel