

# PIDE

## PIZZA TURQUE

RECETTE FACILE

PRÉPARATION 30' + LEVAGE 1h + CUISSON 15-20'

DE HULYA ET HALAL, TURQUIE

## INGRÉDIENTS

6-8 portions

### POUR LA PÂTE

- > 1 kg de farine
- > 25 g de levure
- > 1 cc d'huile de tournesol
- > 1 cc de sel
- > 3 verres d'eau
- > 1 jaune d'œuf
- > 1 yaourt nature

### PIDE À LA VIANDE

- > 500 g de viande hachée de bœuf
- > 3 oignons
- > 3 tomates
- > 1 poivron vert
- > 1 poivron rouge
- > 100 g de persil
- > 1/2 cc de sel
- > 1/2 cc de poivre

### PIDE AU FROMAGE

- > 500 g fromage râpé

### PIDE AUX EPINARDS

- > 500 g d'épinards frais
- > 2 oignons
- > 1 cc de sel
- > 1/2 cc de poivre
- > un peu d'aromate
- > 1 cc de paprika
- > 2 cs d'huile de tournesol



## MERHABA! BONJOUR!

Je m'appelle Hulya, je viens de Turquie.

Je suis mariée, j'ai deux filles et je suis femme au foyer. Je suis née à Istanbul. J'ai deux frères. Istanbul est la plus grande ville de Turquie. Sa culture est fantastique. Il y a beaucoup de circulation et la ville est célèbre pour ses trois ponts suspendus. Les spécialités culinaires turques les plus connues sont : sarma, baklava, börek, pide et kebab. J'aime la Suisse et ses spécialités, surtout la raclette et la fondue ! Je suis contente que mes enfants grandissent ici.

# PRÉPARATION



1. **PRÉPARER LA PÂTE:** mélanger la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau dans une grande terrine. Pétrir pendant 5 -10 minutes. Laisser reposer 1 heure.
2. **PRÉPARER LA FARCE À LA VIANDE:** hâcher les oignons, les tomates, les poivrons et mélanger le tout à la viande dans une grande terrine. Ajouter le persil, le poivre, le paprika et le sel et bien mélanger.
- OU** **PRÉPARER LA FARCE AUX ÉPINARDS:** hâcher les oignons et les faire revenir dans l'huile. Couper les épinards et les ajouter. Laisser cuire pendant 10 minutes. Ajouter le sel, le poivre, l'aromate et mélanger.
- OU** **AU FROMAGE:** pour les pide au fromage, il suffit de remplacer la farce par le fromage râpé.
3. **CONFECTIONNER LES PIDE:** Former des boules de pâte de la grandeur d'une mandarine environ. Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail enfariné. Former des pièces ovales d'environ 20 cm de long. Etaler une cuillère de farce sur le pide. Coller les bords à chaque extrémité du pide afin de former une genre de barque. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte d'un mélange de jaune d'œuf et de yaourt. Cuire au four à 230 degrés pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pide soient dorés.

AFIYET OLSUN ! BON APPÉTIT !



**MERHABA! BONJOUR!** Je m'appelle Hilal et je viens d'Antalya en Turquie.

C'est une ville touristique située sur la côte méditerranéenne. La nature y est très belle, on y trouve de nombreuses forêts. Parfois l'été à Antalya, la chaleur peut devenir étouffante. Je me souviens d'une journée où il a fait 49 degrés ! En Turquie, les différences climatiques sont énormes. Le même jour, si tu roules à 30 kilomètres vers le Nord, il peut neiger !

J'ai deux enfants. Je vis en Suisse depuis 25 ans. J'aime la Suisse parce qu'elle est très propre et très organisée ! Je m'y sens en sécurité. Je suis gourmande et j'aime beaucoup le fromage et toutes les spécialités suisses.