Sauce pizza pour tuer les vampires (version Conserve par Pierre Docquier) Basée sur la recette de Vincent le Canneux

août 19, 2025

Sauce Pizza pour tuer les vampires de Vincent le Canneux (Version conserves par Pierre Docquier)
https://conserves.blogspot.com/2023/07/la-sauce-pizza-pour-tuer-les-vampires.html (version semi-conserve)
Ingrédients:

“Herbes italiennes”
7 cuillères à soupe d'origan séché
2 cuillères à soupe de basilic séché
2 cuillères à soupe de thym séché
2 cuillères à soupe de romarin séché
4 cuillères *à thé* de marjolaine séchée
1 cuillère à soupe de persil séché
Idéalement 1850 ml de sauce tomate maison (coulis de tomates) ou en bocaux de verre du commerce, sinon fabriquer le……

Coulis de tomate reconstitué de concentré
-1200 ml d’eau bien mouillée
-650 grammes (ou ml, c’est presque équivalent) de pâte de tomate maison (ou pas, mais idéalement en bocaux de verre du commerce si vous en trouvez)
-1 cuillère à soupe de sel de mer fin

“Slush à l’ail anti-vampires”
225 grammes (250 ml) de belle huile d’olive sicilienne bien savoureuse, bien franche
35 grammes de belles gousses d’ail frais
1 cuillère à soupe de poivre noir frais moulu
1 cuillère à soupe de chili séchés broyés (ceux du commerce sont généralement de la variété

cayenne en Amérique du Nord, c'est ceux utilisés dans cette recette)

Procédure:

-Il faut d'abord mélanger les herbes italiennes, question de s'assurer de tout avoir. Il ne faut pas broyer les herbes entières comme le thym ou le romarin.

-On mélange tout ça dans un bol, on verse dans un bocal de 500 ml, disons, on brasse bien, et on entasse dans un bocal de 250 ml.

-On renifle ses doigts, et on sourit.

-Pour la "Slush à l'ail anti-vampires", j'ai un truc pour mieux peler l'ail. Trempez les gousses séparées du bulbe dans l'eau chaudasse pour environ 20 minutes avant de les peler en leur coupant le troufignon avec un petit couteau d'office. Les pelures s'enlèvent beaucoup plus facilement que sèches. Il faut un mélangeur à immersion idéalement. Si vous n'en disposez pas, demandez en un au Père Noël et allez y au robot ou au 'mixer' en attendant.

-On ajoute les piments broyés dans cette slush car on les veut en slush pour mieux répartir uniformément leur piquantitude. Zouipzouippez le tout dans cette belle huile qui deviendra laiteuse.

-Pour le coulis, si vous devez le faire reconstitué de concentré. Dissoudre le sel dans l'eau dans une casserole, y fouetter la pâte de tomate en portant à ébullition.

-Y verser la "Slush à l'ail anti-vampires" et émulsionner avec votre mélangeur à immersion (c'est surtout ici qu'on est baisé si on en a pas un, sinon ça prend de l'huile de coude au fouet) en reportant à frémissement.

-Retirer du feu, y mélanger 6 cuillères à soupe d'herbes italiennes à la spatule avec admiration olfactive.

Si vous trempez votre doigt dedans pour y gouter, l'huile d'olive ne sera plus vierge.

Empoter dans de jolis petits bocaux de 250 ml

Suivre ces instructions pour la mise en conserve.

-250ml 55 minutes de stérilisation a l'autoclave