

PIZZA SUR FOND D'ARTICHAUTS

PIZZA



3 personnes



17 min



3,2€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

Pour le garnissage

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Dans un bol, diluer crème d'artichaut et huile d'olive
3. Etaler la crème d'artichaut sur le fond de la pizza
4. Découper la mozzarella en tranche et la déposer sur la pizza
5. Découper les olives en tranches et les coeurs d'artichauts en quart et les déposer sur la pizza
6. Arroser d'un peu d'huile d'olive
7. Saupoudrer d'origan semi-frais
8. Cuire pendant 8 à 12 minutes à 220°C, selon que vous l'aimez plus ou moins croustillante. La mozzarella vous indiquera aussi une bonne cuisson

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 90g de Crème d'artichauts
(Réf: 30)
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno
Viola (Réf: 142)
- 6 Coeurs d'artichauts
braisés (Réf: 103)
- 100g de Mozzarella
- 3 pincées d'Origan
semi-frais (Réf: 249)
- 6 Olives vertes (Réf: 2)