



PIZZA CŒURS D'ARTICHAUTS-CHORIZO

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 pâte à pizza
200g de sauce tomate
225g de cœurs d'artichauts à l'italienne
2 branches de basilic
grandes tranches de chorizo espagnol
200g de mozzarella
Câpres
Olives en tranches
Sel, poivre du moulin

Faites lever la pâte à pizza et préchauffez le four à 210°.

Dans une casserole, réduisez la sauce tomate pour l'épaissir légèrement puis laissez refroidir.

En même temps, poêlez les cœurs d'artichauts, égouttez-les et laissez refroidir.

Etalez la pâte à pizza, répartissez la sauce tomate par-dessus, salez et poivrez puis parsemez de cœurs d'artichauts. Disposez les tranches de chorizo, saupoudrez de basilic, de câpres, d'olives et de fromage, puis enfournez pendant 8 à 10min.

Dégustez.