

PIZZA AUX ARTICHAUTS

Pour 4 personnes / 20 min de préparation / 15 min de cuisson

Ingrédients

1 pâte à pizza
8 artichauts à l'huile
2 gousses d'ail
40 cl de coulis de tomates
2 belles brindilles
de thym frais
250 g de gorgonzola
80 g de parmesan râpé
100 g de petites olives
noires
10 cl d'huile d'olive

Matériel

Plaque à pâtisserie
ou à pizza

1. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
2. Étalez la pâte à pizza, déposez-la sur une plaque de four farinée ou recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
3. Épluchez et hachez les gousses d'ail. Mélangez-les avec le coulis de tomates et les brindilles de thym. Coupez les artichauts en quatre.
4. Étalez le coulis de tomates sur la pâte en laissant 1,5 cm de pâte tout autour sans coulis. Répartissez les quartiers d'artichaut sur la pâte. Ajoutez le gorgonzola coupé en morceaux et le parmesan râpé. Déposez quelques olives dessus, arrosez la pizza avec un filet d'huile d'olive.
5. Enfournez la pizza pendant 10 à 15 min. Sortez-la du four et dégustez-la aussitôt, accompagnée d'une belle salade croquante.