

PIZZA AU CHORIZO, ASPERGES, ARTICHAUTS & CHAMPIGNONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pâte à pizza maison ou industrielle
- Coulis de tomate 200g
- Chorizo 50g (= 16 fines rondelles)
- Artichauts (bocal) 150g
- Asperges vertes (bocal) 150g
- Champignons 150g
- Bleu ou roquefort 100g
- Herbes aromatiques : herbes de Provence et basilic

Astuces :

- Remplacer le chorizo par du bacon, du jambon blanc ou du jambon cru.
- La pleine saison des artichauts, c'est entre Mars et Septembre ; celle des asperges entre Mai et Juin.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes (= 1 grande pizza)

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Étaler la pâte à pizza et rabattre un peu les bords (pour éviter que le coulis de tomate ne déborde).
3. Étaler le coulis de tomate sur toute la surface de la pâte.
4. Égoutter le bocal d'asperges.
5. Égoutter le bocal d'artichauts.
6. Éplucher les champignons et les couper en fines lamelles.
7. Couper des petits morceaux de fromage.
8. Enlever la peau du chorizo et le couper en fines rondelles.
9. Ciseler finement les feuilles de basilic.
10. Disposer tous les ingrédients (sans oublier les herbes de Provence) sur toute la surface de la pizza.
11. Enfourner environ 30 minutes (le temps varie en fonction des fours).



@Recettes100faim.fr