

LA PIZZA 4 SAISONS

La "quatre saisons", comme son nom l'indique, se réfère aux quatre saisons de l'année, voilà pourquoi la garniture est divisée en quatre parties différentes. Elle se compose des 4 ingrédients principaux suivants: olives noires, jambon, champignons, artichauts.

Ingrédients (2 personnes)



Champignons de Paris coupés en lamelles



2 gousses d'ail



Huile d'olive



Sel



Origan



80g de jambon



Quelques petits artichauts marinés à l'huile d'olive (que l'on mange souvent en antipasti ici d'ailleurs)



Une boîte de 200 grammes de tomates pelées



2 boules de mozzarella de 125 grammes chacune



100g d'olives noires avec leur noyau

Et bien sûr avec tous cela une pâte à pizza maison



Préparation

Cuisson : **15min**

Passer au moulin les tomates pelées, saler légèrement la sauce obtenue et y verser une cuillère à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger.

Dans une poêle, déposer une cuillère à soupe d'huile d'olive, les deux gousses d'ail et laisser risoler quelques instants. Ajouter les champignons. Laisser cuire tout en remuant régulièrement. A la fin de la cuisson, retirer les gousses d'ail, saler, poivrer.

Déposer la sauce tomate au centre de la pâte à pizza et l'étaler tout en prenant soin de laisser un bord de 1.5 cm environ. Ajouter des petits morceaux de mozzarella sur la pizza (une mozzarella par pizza) de façon uniforme.

Sur un quart de la pizza, placer quelques morceaux d'artichauts. Sur un autre quart: les olives noires. Sur un troisième quart: les champignons. Enfin, sur le dernier quart: le jambon découpé en lanières.

Déposer un filet d'huile d'olive sur toute la pizza, saler et parsemer d'origan.

Faire cuire au four (préchauffé) pendant environ 15 mn à 250° environ, selon votre four vérifier la cuisson.