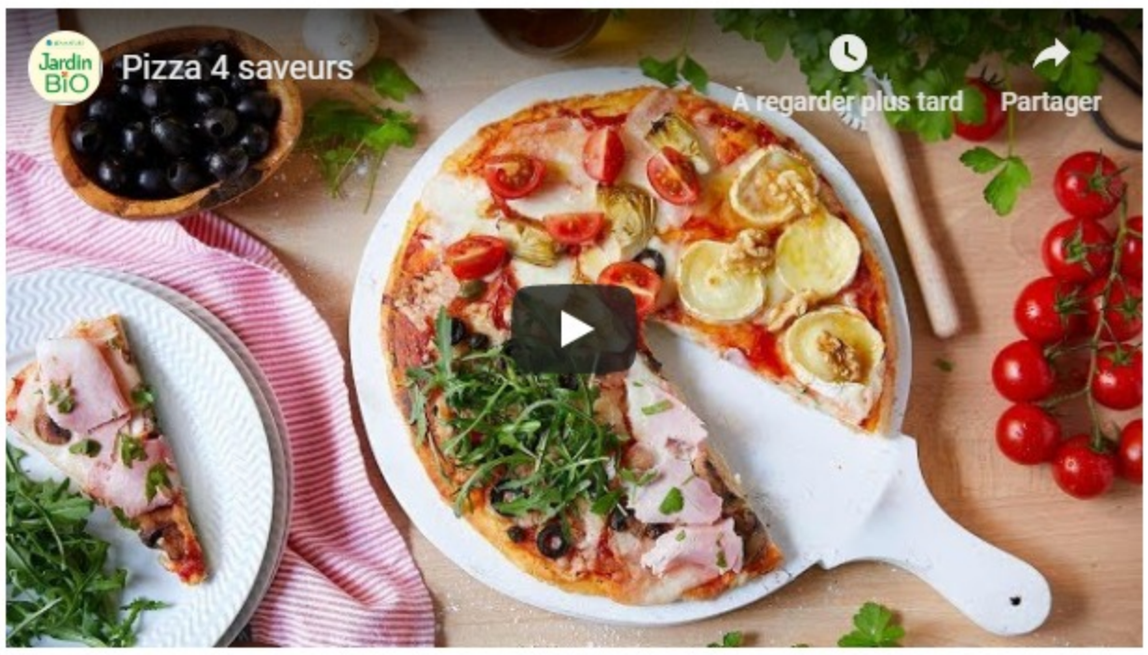
Recette de pizza bio : pizza 4 saveurs

"Recette de pizza bio : je met la main à la pâte !"

Les pizzas, c'est facile et amusant à préparer, mais c'est surtout gourmand !
Et quand c'est bio, c'est encore mieux... Une recette à tester d'urgence !

↓ Voir les ingrédients



Temps de préparation	200 mn
Nombre de personnes	4 pers.
Difficulté	Moyen

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 250 g de pâte à pizza bio
- 1 poignée de farine de blé pour étaler la pâte
- 250 g de mozzarella
- 1/4 de bûche de chèvre
- 30 g de parmesan
- 4 cœurs d'artichauts à l'huile d'olive Jardin BiO
- 4 champignons de Paris Jardin BiO
- 5 tomates cerises
- 20 g d'olives noires dénoyautés Jardin BiO
- 5 noix de Grenoble
- 1 cuil. à soupe de câpres au vinaigre Jardin BiO
- 1 cuil. à soupe de miel liquide Jardin BiO
- 1 poignée de roquette
- 1 tranche très fine de jambon blanc
- 2 branches de persil
- Pour la sauce :
- 125 g de Pulpe de tomate Jardin BiO
- 1/2 cuil. à café de thym séché Jardin BiO

Etapes de préparation

1. Préparez la sauce en mélangeant la pulpe de tomate avec le thym séché et l'huile d'olive.
2. Taillez la mozzarella et le chèvre en fines tranches. Réalisez des copeaux de parmesan. Coupez les coeurs d'artichauts en 4 et les tomates cerise en 2. Coupez les champignons en lamelles et les olives noires en rondelles. Concassez les noix et retirez les cerneaux.
3. Préchauffez le four à 240°C.
4. Saupoudrez le plan de travail de farine. Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et déposez-la sur une plaque de cuisson. Nappez la pizza de sauce tomate.
5. Répartissez sur chaque quartier de pizza, une garniture différente : Mozzarella et artichaut, parmesan, olives noires et câpres, mozzarella et champignon, chèvre et miel.
6. Enfournez pour 15 minutes.
7. A la sortie du four, répartissez les tomates cerise sur le quartier aux coeurs d'artichaut, la roquette sur le quartier aux olives, le jambon blanc et le persil sur le quartier aux champignons et les noix sur le quartier au chèvre. Servez aussitôt.