



Pizza blanche aux artichauts marinés et bûchette de chèvre affinée

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 bûchette de chèvre affinée
- 1 oignon rouge
- 6 cœurs d'artichauts marinés en conserve
- 1 rouleau de pâte à pizza fine
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de bresaola
- 1 c. à soupe de miel
- quelques brins de marjolaine
- 1 poignée de roquette
- 1 trait de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Épluchez et émincez l'oignon. Égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en 2.
3. Déroulez la pâte à pizza sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

4. Étalez la crème fraîche dessus en laissant un rebord de 1 cm environ tout autour. Répartissez joliment les oignons émincés et les artichauts.
5. Déchiquetez les tranches de bressaola et parsemez-les dessus également. Tranchez la buchette de chèvre affinée et répartissez les tranches sur la pizza.
6. Arrosez de miel, émiettez la marjolaine, salez et poivrez. Enfourez pour 18-20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
7. Juste avant de servir, déposez la poignée de roquette au centre de la pizza. Aspergez de vinaigre balsamique. Dégustez sans attendre.

Astuce

Aspergez d'huile piquante avant de servir.