



Ingrédients (4 portions) :

450 g (1 lb) de pâte à pizza

La moitié d'un bocal de tapenade aux artichauts et aux câpres Stonewall Kitchen

80 ml (1/3 tasse) de tomates séchées au soleil conservées dans l'huile, tranchées

La moitié d'un poivron jaune, coupé en languettes de 6 mm x 7,5 cm (¼ po x 3 po)

(suite au verso)

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Pizza à l'artichaut

Méthode

1. Préchauffer le four à 260 °C (500 °F).
2. Rouler ou étirer la pâte à l'épaisseur désirée et déposer sur une tôle à cuisson légèrement huilée
3. Étendre la tapenade d'artichauts et de câpres sur la pâte. Répartir les tomates séchées au soleil, les lanières de poivrons, les olives et l'oignon rouge sur la sauce. Saupoudrer les légumes de fromage. Surmonter de poulet grillée, si désiré.
4. Faire cuire de 15 à 25 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et dorée et que le fromage ait fondu.

60 ml (¼ de tasse) d'olives Kalamata,
dénoyautées et tranchées

60 ml (¼ de tasse) d'oignon rouge, tranché

115 g (4 oz) de fromage Feta ou Fontina,
émietté ou râpé

225 g (8 oz) de fromage mozzarella de
bufflonne, tranché

Poulet grillé, en tranches (optionnel)



www.starketwhyte.com