



Pizza Champignons Artichaut Fromage

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 2 ou 3 pizzas

Temps de préparation : 5 à 40 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza ([voir la recette sur le site](#))
- 400 gr de coulis de tomates ou de sauce tomate cuisinée aux herbes
- 300 gr de garniture :
 - 150 gr +/- d'artichauts crus ou cuits (boîte)
 - 150 gr +/- de champignons crus (morilles, girolles, cèpes, chanterelles, ...) ou cuits (boîte)
- 240/300 gr de Fromage ([voir les différentes recettes sur le site](#))
- Quelques tomates cerises
- Quelques olives noires
- 2 cas d'herbes de Provence ou d'origan

Préparation :

1. Mettez à cuire à la vapeur les artichauts émincés (sauf si déjà cuits) pendant 25 minutes, puis ajouter les champignons (sauf si déjà cuits) et laisser encore 10 minutes (total 35 minutes)
2. Couper la boule de pâte à pizza en 2 ou 3 parties égales, les façonner en boule et les étaler chacune sur son plateau à enfourner, puis mettre dessus les ingrédients dans l'ordre : sauce tomate, champignons/artichauts, fromage, tomates cerises coupées en deux, olives dénoyautées puis les herbes
3. Laisser cuire au four 20 minutes à 200°