

PIZZA CHORIZO ET ARTICHAUTS

Ingrédients : pour une pizza de 13 po/33 cm

- 1 pâte à pizza maison, ou du commerce pour une plaque de 13 po/33 cm
- Environ 1/3 tasse (80 ml) de sauce à pizza maison, ou du commerce
- Environ 1 ½ tasse (175 g) de cubes de chorizo
- 1 oignon haché en lanières
- 1 poivron rouge ou autre couleur, tranché en lanières
- 1 1/3 tasse (210 g) de fins quartiers d'artichaut marinés bien égouttés
- 2 tasses (200 g) d'un mélange de mozzarella et de brick râpé (ou autre fromage de votre choix)
- Une pincée de flocons de piment broyé
- Quelques pincées d'origan séché
- Une petite poignée de basilic frais ciselé

Préparation :

1. Étendre la pâte à pizza sur une plaque.
2. Verser la sauce à pizza sur la pâte et l'étaler.
3. Répartir le chorizo sur la pâte.
4. Ajouter l'oignon, le poivron et les quartiers d'artichaut.
5. Parsemer de fromage râpé.
6. Saupoudrer de flocons de piment et d'origan.
7. Enfourner au four préchauffé à 450 °F (230 °C) durant 13-15 minutes.
8. Au sortir du four, parsemer de basilic ciselé.
9. Servir.

Source : déclinaison d'une recette de « Madame Anne aux fourneaux »

<http://madameanneauxfourneaux.blogspot.com/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 13 octobre 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/10/pizza-chorizo-et-artichauts.html>