

Share

 Share on Facebook

Next

Présentée sur du pain grillé, cette pizza est composée d'une sauce tomate aux herbes, de poivrons, de cœurs d'artichaut et d'une couche épaisse de fromage.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
4 PERS.	30 MIN.	30 MIN.

## Ingrédients

## Type de repas

Plats principaux

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 boîte (398 ml / 14 oz) de cœurs d'artichaut
- 400 g (2 tasses) de tomates concassées en boîte
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à thé de basilic en poudre
- 1 c. à thé d'herbes de Provence
- sel et poivre noir
- ½ c. à thé de sucre
- 1 pain de campagne ou aux céréales rond
- 200 g (½ lb) de cheddar ou de mozzarella, ou un mélange des deux

Share

 Share on Facebook

Next

Portions:  pers.Unités:  ▼

## Préparation

1. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile dans une poêle à feu doux. Épluchez et hachez l'oignon et faites-le revenir 3 à 4 minutes.  
-----
2. Lavez les poivrons, retirez les graines et coupez-les en fines rondelles. Égouttez les cœurs d'artichaut, et coupez-les en deux.  
-----
3. Versez les tomates dans un bol. Épluchez l'ail et écrasez-le avec les tomates, puis ajoutez l'oignon, les herbes et le sucre. Vérifiez l'assaisonnement.  
-----
4. Préchauffez le gril à haute température. Faites revenir les rondelles de poivron, 5 minutes, dans le reste d'huile, en remuant.  
-----
5. Pendant ce temps, retirez la calotte du pain et coupez 4 disques épais. Faites-les griller d'un côté. Râpez le cheddar et tranchez la mozzarella ; lavez le basilic.  
-----
6. Retournez le pain et étalez la sauce tomate sur le côté non grillé, disposez les poivrons rôtis et les cœurs d'artichaut par-dessus et saupoudrez de fromage. Décorez avec les olives.  
-----
7. Faites griller 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et soit doré. Garnissez avec le basilic et servez immédiatement.

## Vous aimerez aussi



**Sauce à pizza savoureuse**



**Recette de biscuits chinois avec messages**



**Tarte aux asperges et au fromage Fontina**



**Recette de lait de poule maison**

