

zeste

Pizza apéro de jardin

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **15 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **5 min**



Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture.
2. Avec un rouleau à pâte, abaisser la pâte à pizza pour former un ovale de 1 c d'épaisseur. Badigeonner d'huile végétale les deux côtés de la pâte.
3. Griller la pâte à pizza sur le barbecue à feu moyen pour 2 à 3 minutes ou jus ce qu'elle soit dorée et qu'elle se décolle facilement.
4. Tourner la pâte puis répartir la garniture sur la pâte. Assaisonner, fermer le couvercle et continuer la cuisson 2 minutes. Retirer la pizza, découper en bouchées et servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

1 pâte à pizza maison ou du commerce

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

POUR LA GARNITURE

30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche

15 ml (1 c. à soupe) d'origan frais

30 ml (2 c. à soupe) de persil frais

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de xérès

60 ml (1/4 tasse) d'olives Kalamata, hachées

2 tomates du jardin, coupées en petits dés

Sel casher et poivre du moulin

PUBLICITÉ