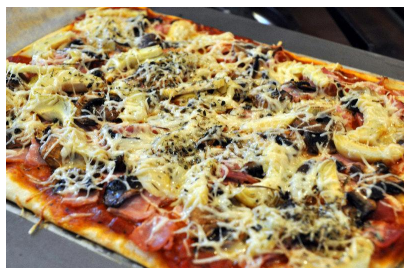


Pizza aux coeurs d'artichauts

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 271.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.19

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte à pizza
- 70.0 gr Sauce Tomate
- 80.0 gr Jambon blanc
- 100.0 gr Artichaut (coeur)
- 50.0 gr Gruyère rapé
- 100.0 gr champignon
- 1.0 p Origan

Préchauffer le four à 200°C (Th7)

Préparation de la viande

Découpez le jambon en petits cubes.

Préparation des légumes

Lavez et coupez les champignons en lamelle et les faire revenir à la poêle.

Coupez les coeurs d'artichauts en lamelles.

Cuisson

Sur une plaque allant au four, mettre la pâte à pizza. Puis étalez dessus: le coulis de tomate, les dés de jambon, les lamelles de coeurs d'artichauts et de champignons. Recouvrir de gruyère râpé. Parsemez de l'origan.

Enfournez 30 minutes à 200°C.

Présentation

A proposer avec une salade verte.