

# Pizza « Pretty Woman »

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

*1 rouleau de pâte à pizza XXL de chez grand frais*

*100 gr de Coppa*

*4 gousses d'ail*

*Reste de tomates prunes et fonds d'artichauts cuisinés à la sauce tomate au basilic*

*1 morceau de bleu de Basques*

*1 boule de mozzarella*

*Quelques fines fines tranches de Brebis*

*Basque fermier*

*Origan*

*Olives noires à la grecque*

*Coulis de tomate*



## PRÉPARATION

1. Sortir la pâte et la dérouler sur la plaque du four recouverte d'un papier cuisson.
2. Saupoudrer généreusement d'origan et appuyer avec les mains (propres) pour qu'il adhère bien à la pâte.
3. Verser du coulis de tomate assez généreusement et l'étaler avec le dos d'une cuillère jusqu'à 1 cm des bords de la pizza.
4. Répartir le reste déjà cuisiné de tomates et fonds d'artichauts sur la pizza.
5. Répartir dessus les tranches de coppa
6. Retirer l'eau de la boule de mozza et la couper en morceaux. Les répartir de façon régulière sur la pizza
7. Eplucher l'ail et l'échalote.
8. Couper l'échalote en fine rondelles et ciseler l'ail finement. Répartir sur toute la pizza.
9. Couper un petit morceau de Bleu de Basque et le couper en petits bouts. Les ajouter à la pizza
10. Couper de très très fines tranches de Bleu des basque et les ajouter également.
11. Saupoudrer à nouveau le tout d'origan
12. Ajouter quelques olives noires
13. Préchauffer le four à **200° c**
14. Enfourner et cuire la pizza environ **15 minutes** (à surveiller)
15. Déguster dès la sortie du four

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- Choisir la coppa et la pâte à pain de bonne qualité. Plus vos ingrédients auront du goût meilleure sera votre pizza

2- Surveiller la cuisson, la pizza doit être dorée et les bords de la pizza doivent être cuits.