

Pizza Blanche de Chèvre , Chorizo et Artichauts

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- PATE À PIZZA	200g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	50g frais
- FROMAGE FRAIS	50g
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- CHORIZO	75g
- COEURS D'ARTICHAUTS	3
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	30g sèche
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Egouttez les cœur d'artichaut et coupez-les grossièrement.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Etalez la pâte dans un pat allant au four sur le papier sulfurisé.
- Dans un plat creux, mélangez le fromage de chèvre, le fromage frais et la crème. Répartissez-la sur tout le surface de la pâte.
- Déposez-y ensuite les dés de chorizo.
- Disposez enfin les artichauts.
- Assaisonnez d'origan, sel et poivre.
- Répartissez enfin la mozzarella sur la pizza.
- Enfournez pour 10 minutes.

