

# zeste

## Pizza fresca au salami

par JONATHAN GARNIER

Quantité : **2 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **40 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **10 min**

### Préparation

1. Préchauffer le four à 250 °C (500 °F), la pierre à pizza sur la grille du centre.
2. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, 1 gousse d'ail et le thym. Réserver.
3. Abaisser la pâte, la déposer sur une planche à pizza saupoudrée de farine et badigeonner d'un peu du mélange d'huile aromatisée préparée.
4. Faire cuire au four environ 5 à 10 min sur la pierre à pizza. Au terme de la cuisson, retirer du four et laisser refroidir quelques minutes.
5. Dans un bol mélanger les tomates, le bocconcini, le restant d'ail, le vinaigre balsamique et le restant d'huile aromatisée préparée. Assaisonner de sel et poivre.
6. Garnir la pizza de tomates, bocconcini, roquette, salami et olives.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

2 gousses d'ail, écrasées

2 branches de thym frais, effeuillées

260 g (9 oz) de pâtes à pizza de base

1/2 barquette de tomate cerise

100 g (3 1/2 oz) de bocconcini, tranché

20 ml (4 tasses) de vinaigre balsamique

500 ml (2 tasses) de roquette

12 tranches de salamis de Gênes

15 olives, dénoyautées

Sel et poivre du moulin

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)