

zeste

Pizza quattro stagioni

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **30 min**



Préparation

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Mettre un peu de farine sur un plan de travail et rouler la pâte à pizza pour former un grand rectangle de la dimension d'une plaque à pâtisserie.
3. Badigeonner la plaque à pâtisserie d'huile d'olive et déposer la pâte à pizza roulée sur la plaque.
4. La pizza quattro stagioni se divise en quatre sections égales. Débuter par la partie supérieure gauche en badigeonnant 1 c. à thé d'huile d'olive. Étendre la gousse d'ail confite et ajouter les morceaux d'artichauts. Terminer cette section de la pizza avec 1/3 de tasse de parmesan.
5. Pour la deuxième section, supérieure droite, étaler 2 c. à soupe de sauce tomate. Ajouter les tranches de prosciutto que vous aurez préalablement effilochées. Terminer cette section avec le fromage de chèvre émietté.
6. Débuter la troisième section en étalant 2 c. à soupe de sauce tomate sur la pâte. Ajouter les tomates cerises et les feuilles de basilic. Terminer cette section de pizza en ajoutant 1/4 de tasse de mozzarella râpée.
7. Terminer le tout en étalant le pesto sur la dernière section de la pizza. Ajouter les olives noires et les lanières de poivrons. Ajouter 1 c. à soupe de parmesan et 2 c. à soupe de fromage mozzarella.
8. Enfourner pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte à pizza soit bien dorée sur les côtés et en dessous.
9. Retirer du four et laisser reposer quelques minutes avant de servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

Farine tout usage

1 boule de pâte à pizza maison

10 ml (2 c. à thé) d'huile d'olive extra vierge

1 gousse d'ail confite, écrasée

3 coeurs d'artichaut, bien égouttés et coupés en morceaux

95 ml (3/8 tasse) de parmesan frais râpé

60 ml (4 c. à soupe) de sauce tomate du commerce ou maison

5 tranches de prosciutto

30 ml (2 c. à soupe) de fromage de chèvre frais, en rondelles

4 tomates cerises rouges (cocktail), coupées en deux

6 feuilles de basilic frais

125 ml (1/2 tasse) de mozzarella râpée

10 ml (2 c. à thé) de pesto

10 ml (2 c. à thé) d'olives noires, noyaux retirés et coupés en rondelles

2 gros poivrons rôtis, coupés en lanières

PUBLICITÉ