

# Pizza – Tomates, anchois, olives, câpres



Avant cuisson : Tomates, anchois, câpres, olives



Après cuisson 20 min puis grill 10 min

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min



1 pâte à pizza



Concentré de tomates



1 tomate en rondelles



Env. 20 olives



Env. 20 anchois



Env. 30 câpres



Huile d'olive pimentée



Crème fraîche

## Préparation

1. Préchauffer le four à TH 6 – 180°C.
2. Etaler la pâte sur la plaque à pizza.
3. Etaler le concentré de tomate.
4. Tailler la tomate en rondelles ou bien ouvrir une boîte de tomates pelées.
5. Disposer les rondelles sur la pâte. Allonger les filets d'anchois entre les tomates.
6. Intercaler les olives, parsemer de câpres. Filets d'huile d'olive pimentée maison.
7. Verser la crème fraîche sur la préparation.
8. Cuire 20 min à four ambiant, puis 10 min en position grill, pour gratiner le tout.

\* \* \* 19 mai 2022 \* \* \*