



Les plats principaux

Pizza-antipasti

Pour 8 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 baguette
200 grammes coeurs d'artichaut (émincés)
125 grammes de mozzarella (en tranches)
1/2 poivron rouge (en dés)
60 grammes d'olives noires (dénoyautées, en petits anneaux)
2 gousses d'ail (pressées)
60 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Graissez un plat à gratin rond ou un grand moule à tarte avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Partagez la baguette en 16 tronçons égaux que vous disposerez serrés les uns à côté des autres dans le plat. Tartinez le pain de l'huile d'olive restante et mettez au four durant 15 minutes

Parsemez ensuite de la moitié du parmesan et garnissez d'artichauts, de mozzarella, de dés de poivrons, d'ail et d'olives. Salez et poivrez. Remettez le plat au four jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue (5-7 minutes). Ajoutez le persil et le reste du parmesan avant de servir.

