

# Pizza aux Piquillos et coeurs de Palmier

<http://www.cuisinedegut.com/>



<b>Quantité</b> 2 personnes	1 rouleau de pâte à pizza Herta 1 Pot de sauce tomates Turini Olives Basilic	1 Pot de coeurs de palmier 1 pot de Pimiento del Piquillos Olabe	1 boule de mozzarella 1 Echalote 8 Tranches fines de Bacon	1 tranche de jambon blanc Origan	15 Olivettes Noires de provence
--------------------------------	--	---	--	-------------------------------------	---------------------------------

- Préchauffer le four à **210° c**
- Sortir la pâte du paquet, la dérouler et la détendre
- Etaler la pâte avec la feuille de cuisson, sur la plaque à pâtisserie
- Etaler sur la pâte la sauce tomates
- Disposer des piquillos en étoile autour de la pâte et en mettre un au centre
- Couper le jambon en morceaux et parsemer ces morceaux sur la pâte.
- Couper des coeurs de palmier et les répartir sur la pizza
- Couper la mozzarella en morceaux puis les ajouter.
- Eplucher l'échalote et la couper en très fines rondelles. Les ajouter également.
- Ajouter les olivettes
- Saupoudrer d'origan
- Cuire au four durant **20 minutes**

*Mon conseil : étendre la pâte le plus possible ! même lorsque l'on est pas pizaiollo on y parvient !!*