

## *Pizza Tandoori*

Ingrédient :

Pâte à pizza à la farine de chataigne

Pâte tandoori

1 boîte de fonds d'Artichaut

1/2 poivron rouge

Coriandre

Mélange spéciale pizza

Lamelles de comté



Étalez votre pâte, badigeonner le fond de pâte tandoori, saupoudrer de mélange spécial pizza, rincer et égoutter les fonds d'artichaut sous l'eau froide, couper les en 2, parsemer sur la pizza, idem pour le poivron le couper en fine lamelles. Couper de fine lamelles de comté (avec votre économiseur ou autre). Déposer ces lamelles sur le dessus.

Enfournez dans un four préchauffé à 220°C - pendant 20-30 mn selon votre four