




Pizza du grill avec salsiccia



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 g** salsiccia de porc suisse
- 2** gousses d'ail, coupées en lamelles
- 1** échalote, finement émincée
- 1 cs** huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
- 600 g** tomates cerises, coupées en deux
sel et poivre noir du moulin
- 0.5 bouquet** thym citronné, effeuillé
- 1** pâte à pizza (ronde étalée)
- 1 bocal** cœurs d'artichaut, env. 145 g

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade) contient env.:

- 542** kcal
- 28 g** de protéines
- 39 g** de glucides
- 29 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Variante avec poulet

Délicieuse également avec de fines tranches de blanc de poulet.

Préparation

- 1** Faire revenir l'ail et les échalotes dans l'huile chaude. Ajouter les tomates cerises. Faire évaporer pendant 2 minutes, assaisonner de sel, de poivre et de thym.
- 2** Dérouler la pâte à pizza sur une planche farinée. Étaler le mélange de tomates dessus. Presser de petites boules de salsiccia hors de la peau et répartir sur la pâte. Couper les artichauts en deux et répartir sur la pâte.
- 3** Assaisonner de poivre, placer sur la pierre à pizza préchauffée sur le grill, cuire 6-8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.

Accompagner d'une salade verte.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.