

Pizza couronne mozzarella et olives noires à la grecque

Pour célébrer comme il se doit l'arrivée du printemps, Valérie de **Marciatak** vous propose de réaliser une pizza « couronne », au format original ! Parsemée d'olives noires à la grecque, de mozzarella et de basilic, cette nouvelle forme de pizza réjouira petits et grands ! ☐

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 25 Min.

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 2 cuillères à soupe de coulis de tomate
- 1 boule de mozzarella
- Basilic frais
- Olives noires à la grecque Tramier
- 50g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe d'origan séché

Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Déroulez la pâte à pizza et déposez-la sur la plaque à four recouverte de papier cuisson. Déposez un bol en son centre..

Étalez la sauce tomate sur la pâte à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Répartissez la mozzarella tranchée.

Ajoutez le basilic haché, **les olives noires** et parsemez de gruyère râpé

Enlevez le bol et découpez le petit cercle en 8 parts

Rabattez délicatement chaque triangle de pâte du centre sur la garniture.

Disposez **une olive noire** à chaque angle de pâte.

Parsemez d'origan

Enfournez pour 25 mn environ. Laissez refroidir et dégustez !

D'autres recettes de pizza

Pizza Momies

Pizza Chat

Pizza Soleil aux olives

D'autres recettes préparées avec nos olives noires à la grecque

Carpaccio de Saint-Jacques aux olives noires à la grecque

Confiture d'olives noires à la grecque