

Pizza soleil aux olives

La pizza revisitée...

Les beaux jours sont là et l'envie de prendre l'apéritif entre amis ou en famille se fait sentir. Et aujourd'hui, **Tramier** vous présente une jolie recette de pizza revisitée qui se déguste à plusieurs mains et se partage pendant et autour d'un apéro convivial.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 2 pâtes à pizza ronde
- 20 cl de coulis de tomate
- 200 g de viande hachée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon haché
- 120 g de rondelles d'olives noires confites Tramier
- sel et poivre
- 50 g d'emmental râpé

Préparation

La garniture

Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajoutez progressivement la viande hachée en l'écrasant avec une fourchette. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite le coulis de tomate. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à obtenir une sauce très épaisse.

Laissez complètement refroidir puis ajoutez le fromage râpé et les rondelles d'olives noires. Mélangez.

Façonnage

Déposez le premier cercle de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettez 2 cuillères à soupe de garniture au milieu de la pâte puis tout autour en formant une couronne avec le reste de la garniture.

Placez le 2ème cercle de pâte sur la garniture en couvrant le tout. Déposer un petit bol ou ramequin sur la farce du milieu afin de faire une empreinte et une soudure.

Découpez le pourtour du cercle de pâte puis soudez les bords avec le dos d'une fourchette.

Avec un couteau tranchant, découpez des bandes de 3 cm tout autour de la pizza garnie en commençant à 1 cm de l'emplacement du bol ou ramequin du milieu.

Retournez chaque bande de pâte découpée afin que la farce soit

visible. Enlevez le bol ou le ramequin du milieu.
Préchauffez le four à 200°C.
Enfournez et laissez cuire pendant 20 minutes.
La pizza soleil doit être légèrement dorée. Dégustez-la en pique-
nique ou en apéro.

