

# Importation Épicurienne R.A. Fortin Inc.



7900 boul. Taschereau, Édifice B, Suite 105

Brossard (Québec) J4X 1C2

[www.importation-epicurienne.com](http://www.importation-epicurienne.com)

Tél: 450-671-0631

Fax: 450-671-2457



## PIZZA MÉDITERRANÉENNE

**PORTIONS : 4 / PRÉPARATION : 20 MINUTES / CUISSON : 6 MINUTES**

4 croûtes à pizza minces, précuites

60 ml (¼ tasse) de pesto

24 olives Kalamata, dénoyautées, coupées en 2

8 cœurs d'artichaut, coupés en 4

Filets d'anchois

10 tranches de provolone, coupées en 2

Poivre du moulin

Huile d'olive

- Préchauffer le four à 215°C (425°F). ► Déposer les croûtes à pizza sur une plaque de cuisson. ► Partager le pesto sur les pâtes.
- Garnir des olives, des cœurs d'artichaut et des filets d'anchois. Couvrir chaque pizza de 5 demi-tranches de provolone. ► Poivrer et badigeonner le pourtour des croûtes d'huile d'olive. ► Cuire au four 6 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré. ► Servir avec une salade de laitues.

À servir avec Pinot noir,  
provincia-di-pavia i.g.t.

Italie, vin rouge, 750 ml

Code SAQ : **11015671**

Prix courant : **14,55 \$**