



1. Préchauffez votre four selon les indications figurant sur l'emballage de la pâte à pizza. Préchauffez également la plaque de cuisson qui servira à cuire votre pizza.
2. Enveloppez la feta dans des feuilles de papier absorbant pour absorber son humidité.
3. Coupez les bouts terreux des champignons et nettoyez-les avec un torchon humide. Coupez-les en fines lamelles.
4. Coupez le comté en fines lamelles.
5. Émiettez la feta.
6. Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Disposez par-dessus les lamelles de comté, la feta puis les champignons. À l'aide d'une petite cuillère, répartissez des petits tas de pesto sur toute la pizza. Ajoutez un peu de fleur de sel, un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence.
7. Sortez la plaque de cuisson de votre four et faites rapidement glisser dessus le papier sulfurisé avec la pizza. Enfournez pour 10 à 15 mn, selon les indications figurant sur l'emballage de votre pâte et selon votre four. S'il monte par exemple à 300 °C et que vous faites une pâte maison, le temps de cuisson sera de +/- 8 mn. Le mieux est de surveiller : votre pizza est prête lorsque les bords sont légèrement dorés. Si vous utilisez une plaque de cuisson perforée, enlevez le papier cuisson au bout de 2/3 mn, une fois que la pizza est saisie.
8. À la sortie du four, mettez la pizza sur un plat de service, donnez plusieurs tours de moulin à poivre, parsemez de pignons et de feuilles de basilic et servez aussitôt.



Toutes les explications détaillées pour réaliser une pizza digne d'un pizzaiolo napolitain en consultant la recette de « Pizza à la puttanesca » sur le blog.

Super facile
20 mn de préparation
10 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 2 pers. :

Si vous avez une pierre de cuisson (ou pierre réfractaire) ou une plaque de cuisson perforée, utilisez-la pour cuire votre pizza.

- 1 grande pâte à pizza (ou 2 petites. Si vous voulez faire votre pâte vous-même, cliquez [ici](#))
- 100 g de champignons de Paris
- 4 c. à soupe de pesto de basilic
- 200 g de comté
- 50 g de feta
- Quelques feuilles de basilic
- 1 c. à soupe de pignons de pin
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres fromages : emmenthal, gruyère, comté, scamorza, etc. Si vous prenez de la mozzarella, prenez de la "fior di latte" (lait de vache) car la mozzarella di bufala ne se cuit pas (elle deviendrait élastique, réservez-la pour garnir votre pizza **une fois cuite**). Et pensez à l'égouttez en la mettant dans un torchon au réfrigérateur pendant au moins 12h00 pour absorber son humidité. Sinon cela détrempera votre pâte. Ou alors achetez de la mozzarella déjà râpée. Pour d'autres recettes de pizza, regardez en bas de page.

