



Pizza met salami en venkel



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (voir recette de base)
huile d'olive (+ un filet)
2 fenouils (en fines tranches)
sel et poivre
10 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l'emploi)
origan séché
1 poignée d'olives noires
32 tranches de salamis
250 grammes mozzarella (en tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte pour en faire quatre fonds de pizzas.
- 2.** Faites suer le fenouil à l'huile d'olive dans une grande poêle. Salez et poivrez. Laissez cuire le fenouil lentement et longtemps à feu doux pour qu'il soit tendre comme du beurre et légèrement caramélisé.
- 3.** Badigeonnez chaque pizza de sauce tomate. Assaisonnez-la d'origan séché. Garnissez-la de fenouil, d'olives et de salami.
- 4.** Terminez par la mozzarella.
- 5.** Aspergez d'huile d'olive et laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.