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.**