Pizza à la grecque

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
4 gousses d'ail (pressées)
1 sachet de pousses d’épinards
4 pâte à pizza (prêtes à l’emploi)
sauce tomate (pour pâtes, prête à l’emploi)
120 grammes de mozerella (râpée)
120 grammes d'olives (kalamata - dénoyautées et coupées)
1 boîte cœurs d’artichaut (en quartiers)
1 oignon rouge (en rondelles)
200 grammes de tomates cerises (oupées en deux)
1 paquet de feta (émiettée)
1 cuillère à soupe d'origan séché
sel et poivre
1 bouquet de basilic frais

Méthode de préparation

1. **Laissez chauffer un filet d’huile d’olive dans une grande sauteuse. Ajoutez l’ail et les jeunes pousses d’épinards. Mélangez bien et laissez cuire 2 minutes. Égouttez les épinards dans une passoire.**
2. **Étalez les pâtes à pizza et badigeonnez-les de sauce tomate. Garnissez-les de mozzarella, d’épinards, d’olives, d’artichauts, d’oignons rouges et de tomates cerises.**
3. **Enfin, parsemez le tout de feta et d’origan. Salez et poivrez.**
4. **Faites cuire chaque pizza pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
5. **Garnissez de feuilles de basilic et arrosez d’un filet d’huile d’olive.**