

Pizza pois chiche-mortadelle-sauge

Pour 1 pizza

1 Pâton de pâte à pizza

150g de pois chiche en conserve

8 feuilles de sauge

3 cuil à soupe d'huile d'olive

120g de mortadelle coupée en chiffonnade

Etalez la pâte à pizza.

Egouttez les pois-chiches et mixez-les avec la sauge et l'huile d'olive jusqu'à ce que vous obteniez une purée.

Etalez cette purée de pois-chiche sur la pâte à pizza et laissez lever la pâte encore 30 minutes à température ambiante si vous souhaitez avoir une pizza un peu moelleuse.

Préchauffez le four à 225°C.

Avant d'enfourner, versez un petit filet d'huile d'olive sur la purée de pois chiche et enfournez à 225°C pendant 20 minutes.

Laissez tiédir avant de répartir la mortadelle effilochée sur la pizza.

Merci Gabrielle pour cette excellente idée dans tout les sens du terme!!!