

Pizza artichaut-chorizo-bleu d'auvergne

Pour 1 pizza

1 pâton de [pâte à pizza](#)

225g d'artichauts grillés marinés

3 cuil à soupe de ricotta

50g de bleu d'auvergne

4 tranches fines de chorizo

Olive noires

Faites égouttez les artichauts marinés et préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et badigeonnez-la de ricotta.

Coupez les tranches de chorizo en 4 et répartissez les sur la ricotta, coupez le bleu d'auvergne en dès et faites de même.

Répartissez les morceaux d'artichauts grillé sur la pizza et parsemez d'olives noires.

Enfournez à 220°C pendant 15-20 minutes.

Et voila le travail!!