

CŒURS D'ARTICHAUTS à la vinaigrette au citron

4 portions

1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, bien égouttés	1
45 ml	jus de citron frais	3 c. à s.
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée sel et poivre	1

- Bien faire refroidir les cœurs d'artichauts au réfrigérateur.
- Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre. Couvrir et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Verser la vinaigrette sur les cœurs d'artichauts juste avant de servir.

PIZZA aux trois poivrons

12 amuse-gueule

1	croûte à pizza de 15 cm x 20 cm (6 po x 8 po)	1
15 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 c. à s.
½	poivron rouge, haché	½
½	poivron orange, haché	½
½	poivron jaune, haché	½
1	oignon de taille moyenne, haché	1
250 ml	fromage mozzarella râpé	1 tasse
½	bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta épicée PASTENE	½
15 ml	origan séché	1 c. à s.
15 ml	basilic frais haché sel et poivre huile d'olive pure PASTENE, pour badigeonner	1 c. à s.

- Préchauffer le four à 250 °C (475 °F). Badigeonner d'huile d'olive le plat à pizza; y déposer la croûte à pizza.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire cuire les poivrons et l'oignon pendant 5 minutes, en remuant de temps à autre. Saler et poivrer au goût. Retirer du feu et réserver.
- Sur la croûte à pizza, étaler la mozzarella et le mélange aux poivrons. Ajouter la bruschetta épicée. Parsemer d'origan. Faire cuire au four de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit brun doré. Parsemer de basilic frais et servir aussitôt.

