

# Réaliser la page de recette d'un magazine.

- Les éléments soulignés devront impérativement apparaître dans la page de recette.

Titre de la recette écrit en haut,  
en gros et en couleur.

Titre de la rubrique écrit en  
en haut et en couleur.

Liste complète  
des ingrédients,  
éventuellement  
illustrée.

Une belle photo  
du résultat final.

Les étapes de  
réalisation de la  
recette, illustrée  
d'une photo ou  
d'un schéma.

Numéro de page.

**RECETTE**

## La crousti-pizza

**Pour 4 personnes, il te faut :**

350 g de farine	de l'huile d'olive	10 olives noires dénoyautées
1 sachet de levure de boulanger	20 anchois à l'huile	du poivre
1 pincée de sel	1 gros oignon	1 boîte de 400 g de pulpe de tomate
	1 tasse de gruyère râpé	





- Mélange la farine, le sel et la levure dans un saladier. Ajoute 3 cuillères à soupe d'huile, un peu d'eau et pétris bien pour obtenir une pâte souple. Laisse reposer 2 heures.
- Verse la pulpe de tomate dans une casserole. Ajoute les anchois coupés en petits morceaux et fais cuire à feu moyen pendant 25 minutes en remuant régulièrement.
- Allume le four thermostat 6 (200°). Recouvre une plaque de four de papier sulfurisé. Étale la pâte dessus. Épluche l'oignon et découpe-le en tranches très fines.
- Étale la sauce tomate sur la pâte. Pose dessus les rondelles d'oignon et poivre. Saupoudre de gruyère et d'olives. Arrose avec un peu d'huile et mets 25 minutes au four !