



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

**Mozzarella cossette 40% MG/ES
Maestrella**

**Crème Fraîche épaisse légère
15% MG Grand Fermage**

Saumon frais

Épinard frais

Oignon rouge

Gousses d'ail

Botte d'aneth

Huile d'olive

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Poêler l'ail haché et l'oignon rouge émincé dans l'huile d'olives.
- Ajouter les épinards et laisser cuire 5 minutes en remuant régulièrement. Saler, poivrer et réserver.
- Couper des tranches de saumon, les poêler de chaque côté puis saler et poivrer.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Disposer les épinards, les tranches de saumon puis étaler la crème fraîche Grand Fermage.
- Garnir de Mozzarella Maestrella et ajouter l'aneth effeuillée sur la pâte.
- À l'aide d'un couteau, faire 8 incisions en partant de l'extérieur de la pâte jusqu'à 5 cm du centre.
- Rabattre un angle vers l'intérieur de façon à former un triangle. Répéter pour tous les angles.
- Enfourner.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Cossette



Crème fraîche épaisse 15% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr