

Pizza Soleil Saint Marcellin



Pour
1 pizza



Préparation
25 minutes

Ingédients

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

**Crème fraîche épaisse 30% MG
Grand Fermage**

Saint Marcellin IGP Couturier

Tranches de jambon sec

Jaune d'œuf

Pesto

Feuilles de roquette

Les étapes de la recette

- Abaisser deux pâtes à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage en évitant les bords, puis étaler le pesto.
- Parsemer la Mozzarella Maestrella et déposer les tranches de jambon cru.
- Mouiller le bord de la pâte et la recouvrir d'une seconde pâte. Foncer les bords.
- Former un puit au centre de la pâte et y déposer le Saint Marcellin IGP Couturier.
- Au centre de la pâte, déposer le verre de nouveau et découper la pâte du dessus à l'aide d'un couteau. Retirer le disque de pâte et insérer le pot de Saint Marcellin IGP Couturier.
- Couper la pizza en 16 arêtes puis les enrouler sur elles-mêmes.
- Badigeonner la pizza de jaune d'œuf au pinceau et enfourner à une température d'environ 180°C.
- Parsemer de quelques feuilles de roquette à la sortie du four.

Pour réaliser cette recette



Saint Marcellin IGP coupelle grès filmée



Crème fraîche épaisse 30% MG



Mozzarella 40% MG/ES Rapé

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr