

# Pizza au Maroilles et Poitrine Fumée



Pour  
1 pizza



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

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

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

**Tranches de Maroilles AOP IQF  
Ligueil**

**Tranches de poitrine de porc  
fumé**

**Oignon rouge**

**Branche de persil plat**

**Feuilles de mâche**

**Pomme**

**Sel, poivre**

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Couper les tranches de lard en deux.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Ajouter les tranches de lard fumé, les rondelles d'oignon, les quartiers de pomme et les tranches de Maroilles AOP IQF Ligueil.
- Enfourner.
- Avant de servir, parsemer de feuilles de mâche et de persil plat.

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 30% MG



IQF Tranche de Maroilles AOP

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)