

# Pizza Périgourdine



Pour  
1 pizza



Préparation  
15 minutes

## Ingédients

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

**Concassé de tomates**

**Tomates confites**

**Chanterelles grises**

**Tranches de magret fumé**

**Tranches de foie gras**

**Feuilles de roquette**

**Pignons de pin grillés**

**Poivre du moulin**

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler le concassé de tomates.
- Parsemer les chanterelles grises, les tomates confites, la Mozzarella Maestrella et enfourner.
- Au bout de quelques minutes, ajouter les tranches de magret fumé et remettre au four pour cuisson.
- Puis à la sortie du four, ajouter les tranches de foie gras, les pignons de pin et poivrer.
- Servir accompagné de quelques feuilles de roquette.

*Pour réaliser  
cette recette*



Mozzarella 40% MG/ES Rapé

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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