

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