

# Pizza Carbonara



Pour  
1 pizza



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

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

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

**Lardons**

**Tranches de poitrine fumée**

**Olives noires**

**Champignons de Paris émincés**

**Julienne de jambon**

**Persil haché**

**Feuilles de basilic**

## Les étapes de la recette

- Abaisser le pâton à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Poêler légèrement les lardons et la julienne de jambon. Les répartir sur la pizza puis disposer les champignons, les olives et les tranches de poitrine fumée coupées finement.
- Poivrer et parsemer de persil haché.
- Enfourner.
- Parsemer de feuilles de basilic avant de servir.

## Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG  
Grand Fermage



Mozzarella 40% MG/ES Cossette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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