

Pizza Chèvre, Miel, Pruneaux et petits oignons caramélisés



Pour
1 pizza



Préparation
5 minutes

Ingédients

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

**Tranches de chèvre affiné IQF
Soignon**

Sauce tomate

Pruneaux

Tranches de bacon

Petits oignons blancs grelots

Miel

Beurre

Romarin

Les étapes de la recette

- Faire revenir à feu doux les oignons avec une noisette de beurre. Ajouter ensuite un filet de miel et laisser caraméliser à feu doux.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la sauce tomate et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Disposer les tranches de chèvre IQF Soignon, les pruneaux coupés en deux, les oignons coupés en deux et caramélisés puis effeuiller la branche de romarin.
- Ajouter un filet de miel sur chaque rondelle de chèvre et enfourner.
- À la sortie du four, parsemer de noix de pécan.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr