

Pizza à la Truffe



Pour
1 pizza



Préparation
8 minutes

Ingédients

**Mozzarella râpée 45% MG/ES
Cantadora**

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

Tomate noire de Crimée

Truffe noire

Jambon blanc à la truffe

Tranches de speck

Grana Padano

Fleurs de câpres

Huile d'olive

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage.
- Parsemer la Mozzarella Cantadora puis râper à l'aide d'une petite mandoline une partie de la truffe.
- Disposer les tranches de tomate et les câpres puis enfourner.
- À la sortie du four, ajouter les copeaux de Grana Padano sur la pizza, rehausser la du jambon blanc à la truffe et du speck.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et râper le reste de truffe.
- Servir la pizza accompagnée de jeunes pousses de salade.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr