



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Les étapes de la recette

- Émincer les cèpes et les faire sauter dans une poêle à feu vif avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner et réserver.
- Couper la figue en quartiers.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler le coulis de tomates sur la pâte, parsemer la Mozzarella Cantadora et disposer les quartiers de figues et les cèpes.
- Enfourner.
- À la sortie du four, parsemer de copeaux de foie gras et rehausser de roquette.

Petit plus : pour encore plus de gourmandise, servir la pizza accompagnée d'une cuillère de confit d'ignon. Une merveille avec le foie gras !

Ingrédients

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

Coulis de tomates

Cèpes

Copeaux de foie gras

Figue

Roquette

Huile d'olive

Sel et poivre

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Râpée

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr