

Pizza Preziosa



Pour
1 pizza



Préparation
5 minutes

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage, parsemer la Mozzarella Maestrella et disposer les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF Soignon sur la pizza.
- Enfourner.
- Disposer les tranches de saumon fumé et quelques olives vertes à la sortie du four.
- Égrainer le citron caviar et terminer en parsemant de l'aneth grossièrement hachée, de baies roses concassées et de quelques feuilles de roquette.

Ingrédients

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

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

**Tranches de Sainte Maure de
Touraine AOP IQF Soignon**

Tranche de saumon fumé

Olives vertes

Citron caviar

Roquette

Aneth

Baies roses

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



IQF Tranche de Sainte Maure de Touraine
AOP



Crème fraîche épaisse 15% MG
Grand Fermage

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr