



Pour  
1 pizza



Préparation  
8 minutes

## Ingédients

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

**Tranches de Cantal AOP IQF  
Grand Fermage**

**Cubes de Bleu IQF Ligueil**

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

**Cerneaux de noix**

**Huile d'olive**

**Origan**

**Poivre**

## Les étapes de la recette

- Étaler la pâte à pizza.
- Répartir la crème fraîche Grand Fermage, parsemer la Mozzarella Maestrella et les cubes de Bleu IQF Ligueil.
- Disposer quelques tranches de Cantal AOP IQF Grand Fermage, quelques cerneaux de noix et enfourner.
- À la sortie du four, arroser d'huile d'olive, assaisonner d'un tour de moulin à poivre et parsemer d'origan.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



Crème fraîche épaisse 30% MG



IQF Tranche de Cantal AOP



IQF Cube de Bleu