

# Pizza Sparagus



Pour  
1 pizza



Préparation  
10 minutes

## Les étapes de la recette

- Arroser les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF d'un filet d'huile d'olive, y ajouter le jus du demi-citron, de la menthe hachée et assaisonner le tout. Réserver.
- Faire cuire les petits pois dans une eau bouillante pendant 5 minutes et les égoutter
- Les arroser d'un filet d'huile d'olive, de menthe hachée. Assaisonner et mélanger.
- Réaliser des lamelles d'asperges vertes à l'aide d'une mandoline.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la sauce tomate, parsemer la Mozzarella Cantadora et disposer les lamelles d'asperges vertes arrosées d'un filet d'huile d'olive puis enfourner.
- À la sortie du four, répartir les petits pois à la menthe et disposer les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF marinées.
- Décorer de quelques baies roses concassées et de feuilles de basilic.

## Ingrédients

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

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

**Sauce tomate**

**Asperges vertes**

**Petits pois**

**Citron**

**Feuilles de menthe**

**Huile d'olive**

**Baies roses**

**Sel et poivre**

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



IQF Tranche de Sainte Maure de Touraine  
AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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