

Pizza 4 fromages



Pour
1 pizza



Préparation
5 minutes

Ingédients

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

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

Tranches de Bleu IQF Ligueil

**Tranches de Camembert IQF
Grand Fermage**

**Billes de Mozzarella IQF
Maestrella**

Basilic

Huile d'olive

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage sur la pâte.
- Parsemer la Mozzarella Maestrella, répartir les tranches de bleu IQF Ligueil coupées en deux et les tranches de camembert IQF Grand Fermage.
- Enfourner.
- Mêler les billes de mozzarella IQF Maestrella à un filet d'huile d'olive, au basilic préalablement haché, au sel et au poivre.
- Les disposer sur la pizza à la sortie du four afin qu'elles fondent légèrement.
- Décorer la pizza de quelques feuilles de basilic et servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Cossette



IQF Bille de Mozzarella



Crème fraîche épaisse 30% MG



IQF Tranche de Bleu



IQF Tranche de Camembert