

Pizza Automnale au Potiron



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Les étapes de la recette

- Détailler le potiron en cubes et en quartiers, réaliser de fines lamelles de panais et de betterave à la mandoline. Arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonner, parsemer d'origan et enfourner 10 min.
- Abaisser le pâton à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage et recouvrir du potiron, des tranches de panais et de betterave.
- Garnir de Mozzarella Cantadora et enfourner.
- À la sortie du four, ajouter les feuilles de choux pakchoï.

Ingédients

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

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

Panais

Betterave chioggia

Potiron doux vert d'Hokkaido

Origan

Jeunes pousses de chou

Huile d'olive

Sel et poivre

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr