

Pizza Automnale Veggie



Pour
1 pizza



Préparation
15 minutes

Ingédients

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

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

**Tranches de Chèvre Affiné IQF
Soignon**

Courge butternut

Feuilles de chou kale

Champignons bruns

Petite poire

Epinards frais

Noisettes et noix torréfiées

Sirop d'érable

Sucre roux

Beurre

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Hacher les épinards et les mélanger à la crème fraîche Grand Fermage. Assaisonner.
- Couper la poire en quartiers et la caraméliser dans une poêle avec une noix de beurre et une cuillerée de sucre.
- Détailler le butternut en petits cubes, émincer les champignons et couper les feuilles de chou kale.
- Saisir les champignons dans une poêle chaude, assaisonner et réserver.
- Répéter l'opération avec les cubes de butternut.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème aux épinards sur la pâte à pizza.
- Parsemer la Mozzarella Cantadora et enfourner une première fois.
- Sortir la pizza du four, disposer les quartiers de poire caramélisée, les petits cubes de butternut, les champignons émincés et les tranches de chèvre IQF Soignon.
- Enfourner une nouvelle fois.
- Avant de servir, ajouter les feuilles de chou kale, arroser la pizza d'un filet de sirop d'érable et parsemer les noix et noisettes concassées.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 30% MG



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr