

Pizza Méli Melo Chèvre Miel et Pomme



Pour
1 pizza



Préparation
8 minutes

Ingédients

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

**Crème fraîche épaisse légère 15%
MG Grand Fermage**

**Tranches de chèvre affiné IQF
Soignon**

Tranches de jambon de Parme

Pomme Pink Lady ou Royal Gala

Curry en poudre

Miel

Sel et poivre

Les étapes de la recette

- Étaler la pâte à pizza.
- Couper les pommes en petits quartiers.
- Mélanger le curry à la crème fraîche Grand Fermage, saler et poivrer.
- Étaler la crème au curry sur la pâte à pizza et parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Disposer les quartiers de pommes et les tranches de chèvre IQF Soignon.
- À la sortie du four, disposer les tranches de jambon de Parme et les arroser d'un filet de miel.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 15% MG
Grand Fermage



IQF Tranche de chèvre affiné - 78 mm

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr