

# Pizza Végétale à l'Avocat et aux Pois Chiches



Pour  
1 pizza



Préparation  
10 minutes

## Ingédients

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

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

**Avocat**

**Pois chiches**

**Cœurs d'artichauts marinés**

**Roquette**

**Citron confit**

**Jus de citron**

**Paprika, sel, poivre**

**Huile d'olive**

**Sel et poivre du moulin**

## Les étapes de la recette

- Éplucher et écraser la moitié de l'avocat avec la crème fraîche Grand Fermage et un filet de citron puis assaisonner.
- Mélanger les pois chiches au paprika, arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner.
- Abaisser la pâte à pizza et étaler la crème d'avocat.
- Ajouter les pois chiches, la Mozzarella Maestrella et les artichauts marinés coupés en tranches.
- Enfourner.
- Couper l'avocat restant et le citron confit en lamelles. Disposer les sur la pizza à la sortie du four.
- Parsemer de roquette et server aussitôt !

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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