

# Pizza Capra



Pour  
1 pizza



Préparation  
5 minutes

## Ingédients

**Mozzarella râpée 45% MG/ES  
« spécial four à convoyeur »  
Maestrella**

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

**Tranches de Chèvre Affiné IQF  
Soignon**

**Tranches de jambon cru**

**Roquette**

**Persil haché**

**Miel liquide**

**Poivre du moulin**

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage et garnir de Mozzarella Maestrella.
- Ajouter les tranches de Chèvre IQF Soignon et les tranches jambon cru.
- Saupoudrer de persil haché.
- Verser un filet de miel.
- Enfourner.
- Accompagner de roquette et servir.

## Pour réaliser cette recette



**IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm**



**Mozzarella 45% MG/ES  
Spécial Four à convoyeur Râpé**



**Crème fraîche épaisse 30% MG**

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

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