

Pizza Melanzanaglio



Pour
1 pizza



Préparation
5 minutes

Les étapes de la recette

- Détailler l'aubergine en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Hacher l'ail et le mélanger à l'huile d'olive et à l'origan.
- Badigeonner les tranches d'aubergine de ce mélange et les marquer au grill 2 minutes de chaque côté. Assaisonner.
- Enfourner.
- Abaisser le pâton à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage et parsemer la Mozzarella Cantadora
- Répartir les tranches d'aubergine.
- Enfourner.
- Ajouter les câpres et les pignons de pin avant de servir.

Petit plus : ajouter un œuf au centre de la pizza.

Ingrédients

**Mozzarella 45% MG Râpée
Cantadora**

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

Aubergine

Huile d'olive

Ail

Câpres

Oignons de pin torréfiés

Sel et poivre

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr