

# Pizza à la truffe



Pour  
1 pizza



Préparation  
5 à 8 minutes



Cuisson  
Selon le four

## Ingédients

<b>Mozzarella 45% MG Cossette Cantadora</b>	QS
<b>Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage</b>	QS
<b>Tomate noire de Crimée</b>	QS
<b>Truffe noire</b>	QS
<b>Jambon blanc à la truffe</b>	QS
<b>Tranches de speck</b>	QS
<b>Grana Padano</b>	QS
<b>Fleurs de câpres</b>	QS
<b>Huile d'olive</b>	QS

## Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage.
- Parsemer de Mozzarella Cantadora puis râper à l'aide d'une petite mandoline une partie de la truffe.
- Disposer les tranches de tomate et les câpres puis enfourner.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et râper le reste de truffe.
- Server la pizza accompagnée de jeunes pousses de salade.

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

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