

Pizza Blanche



Pour
1 pizza



Préparation
10 minutes

Ingédients

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

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

Oignon rouge

Tranches fines de Speck

Piments Guindillas

Olives noires

Basilic

Origan

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la crème fraîche Grand Fermage, garnir de Mozzarella Maestrella et répartir les émincés d'oignon rouge.
- Ajouter les piments Guindillas coupés en deux et parsemer d'olives noires.
- Saler, poivrer puis enfourner.
- À la sortie du four, disposer les tranches de speck sur la pizza, puis parsemer de basilic et d'origan.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr