

LA NEW YORKAISE



Produits



Tomate cerise
1kg Florette



Roquette
300g Florette



Rings oignon rouge
250g Florette



Mozzarella râpée
2,5kg Maestrella



Plat principal



10 unités



25 min

Ingrédients

- 600g Rings oignon rouge Florette
- 300g Tomate cerises Florette
- 300g Roquette Florette
- 1,2kg Mozzarella Maestrella
- 1kg Porc effiloché
- 900g Sauce tomate
- 300ml Sauce Ranch
- 200g Olive Taggiashe
- 50g Epices Cajun
- 10 Pâtons de pizza

Les étapes de préparation

1. Procéder à l'abaisse des pâtons à la main (pour préserver le trottoir) ou au façonneur, sur un plan de travail fariné.
2. Appliquer une louche de base tomate (environ 90g) en partant du centre vers l'extérieur puis saupoudrer légèrement les épices Cajun directement sur la base (pour infuser à la cuisson).
3. Répartir la mozzarella, disposer le porc effiloché de manière aérée, ajouter les olives Taggiasche et les rings d'oignons rouges puis enfourner à température de service (320°C-350°C) jusqu'à coloration du trottoir et fonte parfaite de la mozzarella.
4. A la sortie du four, dresser harmonieusement les tomates cerises coupées en deux, ajouter une belle poignée de roquette fraîche au centre et appliquer la sauce ranch en effectuant un mapping.



Astuce du chef !

Si votre porc effiloché est trop sec, mélangez-le avec un tout petit peu de jus de cuisson ou de sauce BBQ avant de le poser sur la pizza.