

LA NORDIQUE



Produits



Rings oignon rouge
250g Florette



Roquette
300g Florette



Mozzarella râpée
2,5kg Maestrella

Ingrédients

- 300g Rings oignon rouge Florette
- 300g Roquette Florette
- 1,2kg Mozzarella Maestrella
- 1kg Pomme de terre
- 800g Saumon fumé
- 800g Crème fraîche épaisse
- 10 Pâtons de pizza
- 2 bottes Aneth frais



Plat principal



10 unités



25 min

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. Étaler une louche de crème fraîche (environ 80g) de manière uniforme, en laissant 1,5 cm de bordure puis répartir la mozzarella sur l'ensemble de la base crème, disposer 100g de saumon fumé ainsi que 100g de rondelles de pommes de terre (déjà cuites) puis ajouter les rings d'oignons rouges sur toute la surface et enfourner à température de service (320°C-350°C) jusqu'à coloration du trottoir et fonte parfaite de la mozzarella.
3. A la sortie du four, déposer un lit de roquette fraîche.
4. Parsemer généreusement d'aneth frais effeuillé.