# 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.

Florette FOOD SERVICE