LA FROMIÈRE





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 cerise Florette**
- **300g Roquette Florette**
- **1,2kg Mozzarella Maestrella**
- **800g Crème fraîche épaisse**
- **600g Lardons préalablement cuits**
- **500g Bûches de chèvre**
- **150g Cerneaux de noix**
- **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. 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.

3. Disposer 4 à 5 rondelles de chèvre bûche. Parsemer de lardons préalablement cuits, de cerneaux de noix et de 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 et ajouter une belle poignée de roquette fraîche au centre.

Astuce du chef !

Ajouter un filet de miel ou d'huile d'olive vierge pour le brillant et veillez à utiliser des brisures de cerneaux plutôt que des cerneaux entiers pour une meilleure répartition et un coût matière maîtrisé.

Florette FOOD SERVICE