



Pizzas

Pizza au saumon



40 min 10 min 15 min 15 min 518

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza au saumon

1 Pâte(s) à pizza

200 g Mozzarella

4 tranche(s) Saumon fumé

4 c. à soupe Huile d'olive

1 Poivre noir

1 Poivre cinq baies

Étape 1

Préparation et cuisson de la pizza

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Couper la mozzarella en petits dés. Les mettre dans une assiette creuse et les laisser reposer pendant 15 minutes afin que les dés s'assèchent légèrement.
- 3 Pour réussir la pizza, la pâte ne doit pas être humide. Pour éviter cela, on égoutte la mozzarella de son jus avant de la disposer sur la pâte à pizza.
- 4 Étaler la pâte à pizza dans un plat à pizza.
- 5 Égoutter les dés de mozzarella et les disposer sur la pâte.
- 6 Les repartir sur toute la surface de la pâte en laissant 1 cm de bord autour.
- 7 Ajouter l'huile sur les dés de mozzarella, en faisant attention à ne pas dépasser le bord.
- 8 Ajouter une pincée de poivre noir.
- 9 Disposer les tranches de saumon fumé sur les dés de mozzarella.
- 10 Enfourner la pizza. La faire cuire pendant 10 à 15 minutes (selon le four) jusqu'à ce que la mozzarella soit fondu et le bord de la pizza doré.

11 Une fois cuite, sortir la pizza du four et la disposer sur un plat de service.

12 La saupoudrer de poivre cinq baies en graines et la servir chaude.