

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 répartir 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 fondue 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.