

PIZZA

au saumon



270 g de pâte à pizza
90 g de crème fraîche
2 c. à café de jus de citron
100 g de mozzarella, râpée
2 tranches de saumon fumé
Baies roses
Aneth

Persillade

Qte pour 3 à 4 pizzas
1/2 bouquet persil plat ou frisé
1 gousse d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
vierge extra

Réchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C. Prépare la persillade 5 à 8 h à l'avance, mixe le persil équeuté et l'ail avec l'huile d'olive. Préchauffe le four au maximum de sa puissance, soit environ 250 à 280 °C. Étale la pâte à la main ou au rouleau pour former un disque de 30 cm de diamètre. Pose le disque sur une pelle à pizza ou dans un moule rond perforé légèrement fariné.

Mélange la crème fraîche et le jus de citron et badigeonne-en le disque de pâte en t'arrêtant à 1 cm de la bordure. Enfourne pour 3 min. Sort la pizza, ajoute le fromage râpé. Remet au four 3 min environ, selon la puissance du four, jusqu'à ce que le fromage soit cuit. Place la pizza sur un plat, ajoute le saumon, des baies roses, de la persillade et un peu d'aneth. **411**