

# PIZZA à la truffe



Préchauffe le four à 240 °C (th. 7/8). Étale finement la pâte à pizza sur une plaque perforée farinée. Prépare une émulsion avec la crème du jus de la burrata, de l'huile et de l'huile de truffe, un petit peu d'eau éventuellement, les brisures de truffe. Badigeonne la pâte du mélange, en s'arrêtant à 1 cm du bord. Enfourne pour 10 à 18 min. (suivant le four) Pendant ce temps, rince et essore quelques pousses de salade (j'ai mis du basilic) et émince la truffe. À la sortie du four, réparti la burrata coupée sur la pizza et des lamelles de truffe, arrose d'un filet d'huile, sale, poivre et servir aussitôt.