



Pizza océane

Ingrédients

- Pâte à pizza BUITONI FINA
- 150 g de mozzarella râpée
- 1 steak de saumon
- 80 g de fromage de chèvre
- 2 brins d'aneth
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 petite gousse d'ail
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Preparation

1. Préchauffez votre four Th.6 / 7 (200 ° C). Étalez la pâte sur la plaque à pâtisserie de votre four, maintenez le papier sulfurisé en place ou farinez-le légèrement. Épluchez l'oignon et coupez-le en tranches. Coupez le fromage de chèvre en tranches. Hachez finement l'aneth.
2. Couper le saumon frais en tranches de 1 cm et griller un côté dans une poêle sans gras. Épluchez et écrasez la gousse d'ail. Ajoutez-le à la crème, salez et poivrez.
3. Répartir la crème sur la pâte à pizza et cuire 8 minutes.
4. Ajouter la mozzarella, les oignons et les tranches de fromage de chèvre et cuire 10 à 12 minutes.
5. Trois minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le saumon grillé et fumé. Saupoudrer d'aneth haché pour servir.

Valeurs nutritionnelles

Kohlenhydrate	26.68 g
Energie	324.93 kcal
Fette	15.66 g
Ballaststoff	1.52 g
Protein	17.09 g
Gesättigte Fette	7.35 g
Natrium	714.93 mg
Zucker	0.43 g



6 Gens