

PIZZA À LA CRÈME DE PETITS POIS, SEICHES ET TOMATES DATTERINO



INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA

- 50g Tomates Datterino Rouges Pelees Entieres Au Jus
- 50g petits pois surgelés
- 70g mozzarella fior di latte
- 50g seiche
- q.s. Huile D'Olive Extra Vierge
- q.s. Ciboulette - Lyophilisée
- q.s. Thym - Lyophilisé
- q.s. Poivre Au Citron
- q.s. sel et poivre

MÉTHODE

- Cuire les pois dans l'eau salée pendant quatre minutes, égoutter et refroidir dans l'eau et la glace et les mélanger avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre.
- Couper la seiche en "tagliatelle" et sauter dans une poêle bien chaude avec de l'huile extra vierge pendant une trentaine de secondes. Assaisonner avec ciboulette et thym.
- Garnir la base de la pizza avec la crème de pois, la mozzarella fior di latte, les tomates datterino et cuire au four.
- Une fois la cuisson terminée, compléter avec les "tagliatelle" de seiche et le poivre au citron.

PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Tomates Datterino
Rouges Pelees
Entieres Au Jus



Thym - Lyophilisé



Huile D'Olive Extra
Vierge



Poivre Au Citron



Ciboulette -
Lyophilisée