



# **Pizza aux tomates multicolores et Cantal**

Recette réalisée avec



Une texture fondante et couvrante avec un affinage jusqu'à trois mois. Une AOP valorisante.



15 personnes

0,75€ HT / portion



## Pizza aux tomates multicolores et Cantal



- 800 g de pâte à pizza
- 650 g de sauce tomate
- 7 tomates anciennes multicolores
- 320 g de **cantal râpé La Vie de Château**
- Basilic

Préchauffer le four à 200°C.

Abaisser la pâte sur une plaque à pizza. Répartir la sauce tomate sur la pâte.

Parsemer de 120g de cantal râpé la Vie de Château. Ajouter les rondelles de tomates préalablement. Terminer par le restant de cantal râpé La Vie de Château.

Cuire environ 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°C.

Ajouter le basilic après cuisson.

*Astuce du chef*

Pour plus de saveur, garnir les bords de pâte de cantal râpé et les replier