



SNACKING

Pizza au saumon & Emmental bio

Recette réalisée avec



L’Affinage de
Tradition de notre
Emmental apporte
une saveur plus
typée.



10 personnes

0,55€ HT / portion



Pizza au saumon & Emmental bio



- 50 g d'oignons rouges
- 415 g de pâte à pizza
- 200 g de saumon fumé
- 130 g de crème 30% MG
Multi-usages Baignes
- 90 g **d'Emmental
râpé Français Entremont
Professionnel**
- 5 g d'aneth
- 3 g de baies roses

Abaisser une pâte à pizza. Préchauffer le four à 220C°.

Ciseler finement l'oignon rouge, réserver.
Répartir la crème Candia Pro 30%MG sur la pizza, parsemer
d'Emmental râpé Français Entremont Professionnel. Ajouter
l'oignon rouge ciselé.

Cuire la pizza, pendant 10 min. Ajouter le saumon fumé,
quelques brins d'aneth et les baies roses.
Déguster.

Astuce du chef
Remplacer le saumon
fumé par du saumon
frais mariné pour plus de
saveur