

PIZZAS



**SODIAAL**  
PROFESSIONNEL

## L'Auvergnate

Recette réalisée avec



En cuisson,  
souffle et colore  
agréablement.



## L'Auvergnate



- Base tomate
- Jambon sec (d'Auvergne idéalement)
- Cantal AOP Jeune La Vie de Château
- **Portions généreuses Saint-Nectaire Laitier AOP La Vie de Château**
- Figues

Réaliser la pâte à pizza dans les règles de l'art.

Façonner la pâte avant cuisson.

Intégrer les éléments : base tomate puis les portions généreuses de Saint-Nectaire Laitier AOP et Cantal AOP Jeune La Vie de Château.

Ajouter un trait d'huile d'olive et l'origan.

Cuisson : 330 à 400°C.

À mi-cuisson, ajouter les figues préalablement incisées en 4 sur le dessus.

Sortir du four, ajouter les tranches de jambon sec d'Auvergne.

Envoyer.

*Astuce du chef*

Varier les éléments :  
la bretonne avec de  
l'andouille de Guéméné,  
la parisienne avec du  
jambon de Paris et  
champignons, la Corse  
avec de la coppa...  
du terroir.