



PIZZAS

So Frenchy

Recette réalisée avec



Une pâte
souple,
onctueuse
enveloppée
d'une croute
fine feutrée de
gris. Un goût de
bleu très doux.



So Frenchy



- Base crème fraîche (à privilégier) ou tomates
- **Dés de Fourme d'Ambert AOP** et dés de Cantal AOP jeune La Vie de Château
- Fromages râpé spécial fondue Entremont Professionnel
- Huile d'olive, origan
- Piment d'Espelette AOP

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

Façonner la pâte avant cuisson.

Intégrer les éléments : base crème puis fromages râpé spécial fondue Entremont Professionnel puis les dés de Fourme d'Ambert AOP et de Cantal AOP Jeune La Vie de Château.

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

Cuisson : 330 à 350°C.

Ajouter une pincée de piment d'Espelette AOP.

Envoyer.

Astuce du chef

Sur la même base, ajouter d'autres éléments comme du prosciutto, du jambon blanc ou autres produits de salaison.