FICHE RECETTE

Mise à jour : 15/07/2025

Pizza aux légumes confits, roquette et parmesan

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
70 g	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
50 g	Copeaux de parmesan	~
70 g	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
10 g	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
300 g	Farine de blé tendre PZ3 type 00 pour pizza en sac 5 kg GRAN MUGNAIO	0094054
15 centilitres	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
PM	Origan en feuille en boîte 120 g DUCROS	0060369
PM	Roquette	~
150 g	Sauce tomate pizza en boîte 5/1 MUTTI	0025379
50 g	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

1. Réaliser une pâte à pizza en respectant les temps de pétrissage et de repos.
2. Préchauffer le four à 240°.
3. Etaler la pate en forme de rond d'un diamètre d'environ 30 cm.
4. Etaler la sauce pizza sur la pâte.
5. Répartir les ingrédients (aubergines, courgettes, tomates) puis assaisonner avec

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

5. l'origan.
6. Cuire au four 5 à 7 minutes à 240°.
7. A la sortie du four, disposer la roquette, les copeaux de parmesan et un trait d'huile d'olive.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Guilhem-le-Désert rouge IGP 2016 en bouteille 75 cl LE LOUP DANS LA BERGERIE

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation