

La fritto misto



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
26701	Boule pizza 160 g	10 Pièce
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	150 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	150 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	150 Gramme
33472	Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g 28% MG 480 g Président professionnel	20 Tranche
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	200 Gramme
280710	Mascarpone 36% MG 500 g	150 Gramme
248156	Tartare de saumon express 80 g +/-10 g	300 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	150 Gramme
	Coriandre frais	50 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Après décongélation de la pâte à pizza en chambre froide légèrement farinée en bac blanc filmé, déposer la mascarpone
- 2 Ajouter la sauce napolitaine, les noix de Saint-Jacques, les écrevisses, le tartare de saumon, les pointes d'asperges puis les tranches d'emmental
- 3 Cuire la pizza et terminer avec du coriandre frais à l'envoi

L'astuce du chef



Pour que la pizza ne soit pas détrempée, déposer les tranches d'emmental sur la pâte à pizza avant le reste des ingrédients.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid