

Pizza blanche des Grisons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
26693	Boule pizza 200 g	1 Pièce
217686	Viande des Grisons IGP 1,5 kg env. La Grande Charcuterie	50 Gramme
31272	Cèpes bouchons 1 kg	60 Gramme
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	1 Pièce
42959	Fromage blanc battu nature 7,8% MG 5 kg Sélection du Quotidien	40 Gramme
	Oignons blancs	10 Gramme
	Branche de cerfeuil	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Assaisonner le fromage blanc (sel et poivre) et réserver.
- 2 Tailler finement la viande des Grisons et réserver.
- 3 Passer les artichauts boutons au four, puis les tailler en quatre. Assaisonner (sel et poivre) et réserver.
- 4 Mise en décongélation préalable des boules pizza, en fonction des volumes entre 6 et 12H avant utilisation.
- 5 Réaliser une poêlée de cèpes, assaisonner (sel et poivre) et réserver. Tailler les champignons en deux puis réserver.
- 6 Etaler le pâton à la forme décidée, puis le garnir de fromage blanc à la spatule. Déposer les cèpes préparés ci-dessus, puis les morceaux d'artichauts boutons.
- 7 Cuisson au four à chaleur sèche jusqu'à légère caramélisation. En finition, chiffonnade de viande des Grisons, cerfeuil et oignons blancs.

Pizza blanche des Grisons

L'astuce du chef



Eviter l'utilisation d'un rouleau pour étaler la pâte, l'idéal est d'étirer le pâton entre les doigts. Avec cette méthode la pâte est plus aérée et plus craquante.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid