

Pinsa fromage blanc et mascarpone aux deux saumons



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
266819	Classic pinsa romana 230 g	1 Pièce
65157	Filet de saumon Salmo Salar Atlantique avec peau sans arêtes 700/1700 g	70 Gramme
288142	Saumon fumé de Norvège salé sel sec 30 x 30 g avec intercalaires	60 Gramme
30968	Fromage blanc nature de campagne 7% MG 5 kg Alsace Lait	60 Gramme
49385	Mascarpone 41% MG 500 g Galbani	20 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	5 Gramme
	Oignons rouges	10 Gramme
	Olives vertes Kalamata	20 Gramme
	Brin de cive fraîche	1 Pièce
	Brin de frisée chicorée	1 Pièce
	Huile d'olive	0.1 Centilitre
	Câprons, huile d'olive piquante	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer le mélange mascarpone et fromage blanc, ajouter une partie de la sauce pesto, la cive ciselée et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.
- 2 Tailler le filet de saumon à l'état surgelé en fines tranchettes (faire attention de bien enlever la peau et les parties brunes) et préparer les tranches de saumon fumé. Réserver.
- 3 Déposer l'appareil fromagé sur le fond de pinsa en prenant soin de ne pas en mettre sur les bords.
- 4 Répartir les fines tranches de saumon cru sur la pizza puis saupoudrer de cive ciselée.

Pinsa fromage blanc et mascarpone aux deux saumons

- 5 Ajouter les olives vertes de Kalamata, les oignons rouges finement émincés et terminer par quelques tours de moulin.
- 6 Cuisson au four à sol, température de l'enceinte à 300°C. Laisser cuire le saumon jusqu'à obtenir une légère coloration. La cuisson peut aussi être réalisée au four traditionnel.
- 7 En sortie de four, ajouter les fines tranches de saumon fumé et quelques feuilles de frisée préalablement passées à l'huile d'olive.
- 8 Servir avec de l'huile piquante et des câprons.

L'astuce du Chef



Remplacer la crème épaisse par du fromage blanc et du mascarpone apportera une touche lactée et une onctuosité incomparable à la pizza.
Il est important de garder le saumon fumé cru, il gardera sa texture et ses notes boisées.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid