

Pizza printanière : navets, jambon de Parme et mozza

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



15 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza* carrée Biocoop
- 2 ou 3 navets
- 6 tranches de jambon de Parme Prima Vera
- 1 oignon blanc ou rouge
- 1 boule de mozzarella* Züger
- 4 c à s de crème fraîche* locale en vrac
- Feuilles de romarin Cook ou Herbier de Provence
- Mélange d'épices pour pizza Cook
- Mélange 4 épices Cook
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Roquette ou mizuna (moutarde japonaise)

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper l'oignon et le navet finement à la mandoline et réserver.
3. Mélanger la crème fraîche avec le romarin, le sel et le poivre.
4. Dérouler la pâte à pizza et la recouvrir de crème au romarin.
5. Ajouter les légumes et des tranches de mozzarella.
6. Saupoudrer de mélange d'aromates pour pizza et de mélange 4 épices.
7. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 15 minutes à 200°C.
8. À la sortie du four, couper la pizza en petits carrés de 3 cm sur 3 cm, ajouter la chiffonnade de jambon de Parme et les feuilles de roquette ou de moutarde japonaise mizuna. Servir avec un rosé bien frais !

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haoua
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82