



Pizza au chèvre et aux noix - pro

Ingrédients

100 g de Pizza Sauce CIRIO 1 pâte à pizza 3 crottins de Chavignol 100 g de roquette 3 cuillères à soupe d'huile d'olive 50 g de cerneaux de noix Sel, poivre 10 feuilles de basilic

Préparation

Pour 100 personnes

1. Préchauffer le four à 220 °C, huiler une plaque et étaler la pâte à pizza.
2. Couper les crottins en lamelles, concasser les noix.
3. Tapisser la pâte de Pizza Sauce CIRIO, du chèvre et des noix, puis poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.
4. Mettre au four pendant 15 mn.
5. A la sortie du four, parsemer la pizza de basilic ciselé et de roquette.

