

PIZZA

mortadelle combat

POUR 1 PIZZA | PRÉPARATION : 30 MIN
REPOS : 5 H + 1 NUIT | CUISSON : 20 MIN

Ingrédients :

1 boule de pâte à pizza classique
(voir p. 50)

Pour la crème pistache :

100 g de crème liquide
15 g de purée de pistache
50 g de parmesan râpé
Sel

Pour la garniture :

60 g de la crème
pistache maison
100 g de mozzarella
70 g de mortadelle
en tranches fines
125 g de burrata
10 g de pistaches décortiquées

1. Préparez la pâte à pizza en suivant le déroulé p. 50.
2. Réalisez la crème pistache. Dans une petite casserole, faites bouillir la crème liquide avec la purée de pistache, le parmesan et du sel (goûtez pour ajuster la quantité).
3. Préchauffez le four à la température maximale. Étalez la pâte à pizza jusqu'à 30 cm de diamètre, puis déposez-la sur une plaque de cuisson huilée.
4. Disposez la crème pistache dessus ainsi que la mozzarella.
5. Enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce que la pizza soit dorée.
6. Une fois la pizza cuite, déposez les tranches de mortadelle dessus, placez burrata au centre et parsemez de pistaches concassées.



