

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 1 pizza



Pizza au saumon et chèvre

Matériel nécessaire :

- 1 croûte à pizza mince
- 1/2 filet de saumon cru
- 2-3 c. à soupe de pesto (le vert!)
- Quelques rondelles d'oignon rouge
- 1 briquette de fromage de chèvre
- 1/2 tasse de mozzarella
- 1 c. à soupe de persil ou de ciboulette ciselée
- Poivre du moulin

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mettre la croûte à pizza sur une plaque à pizza ou à biscuits. Étendre le pesto sur la croûte.
3. Défaire le filet de saumon en morceau et l'étendre sur le pesto. Faire la même chose avec le fromage de chèvre.
4. Défaire les rondelles d'oignon et les étendre sur la pizza.
5. Étendre la mozzarella sur la pizza.
6. Parsemer de ciboulette (ou persil). Bien poivrer. (Le chèvre et la mozzarella sont quand même salés. Allez-y au goût si vous voulez ajouter du sel.)
7. Mettre au four 15 minutes et mettre à broil la dernière minute.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/06/pizza-saumon-et-chevre-mia.html>