



Pizza décalée au saumon fumé

LA CUISINE DE BOOMY

- 1 pâte à pizza rectangulaire de 390 gr
- 400 gr de saumon fumé
- 3 cs de crème épaisse à 15% de mg
- Jus de citron

Etaler la pâte à pizza. Répartir la crème fraîche sur toute la surface. Disposer le saumon de manière à recouvrir la pâte à pizza et mouiller légèrement avec le jus de citron.

Rouler la pizza en boudin dans le sens de la longueur et la mettre au frais 10 minutes, cette étape facilitera le découpage.

Préchauffer votre four à 250°.

A l'aide d'un couteau sans dents trancher le rouleau de pizza tous les 2 cm sans aller jusqu'au bout, puis alterner les tranches d'un côté et de l'autre en basculant une tranche sur 2 de l'autre côté.

Enfourner pour 15 minutes. (Ma pizza a eu un peu chaud alors à surveiller de près, 13 à 14 min pourrait suffire en fonction de vos fours).

Peut se servir aussi bien chaud, tiède que froid. Nous l'avons dégustée froide et c'était délicieux.