

PIZZA AU SAUMON CREME FRAICHE ET MOZZARELLA



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Le journal des femmes](#)

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza (500 g)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 4 tranches de saumon fumé
- 150 g de mozzarella
- de l'aneth
- 1 c à s d'huile d'olive

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- Réaliser votre pâte à pizza, faire une pâte assez épaisse
- L'abaisser au rouleau sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé
- répartir la crème fraîche épaisse sur la pâte
- répartir les tranches de saumon fumé
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- rajouter de l'aneth
- finir par des petits morceaux de mozzarella bien répartis
- cuire à 200°C pendant 20 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations