



Pizza aux fruits de mer

Temps de préparation: 25 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la pâte :

175g de farine

5g de levure de boulanger

5cl d'eau

5cl de lait

1 càs d'huile d'olive

1 pincée de sel

Pour la garniture :

300g de Frutti di Mare durable ASC-MSC

150g de sauce tomate

120g de mozzarella di buffala

150g de copeaux de parmesan

Quelques feuilles de Roquette

1 càs d'huile d'olive

1 pincée de sel



Préparation :

1. Mélanger le lait et l'eau puis diluer la levure fraîche dans le mélange. Ajouter ensuite la farine, le sel et l'huile puis pétrir pendant 4 à 5 minutes.
2. Laisser reposer la pâte 1 heure à température ambiante et couvrir avec un torchon.
3. Décongeler et égoutter les fruits de mer, les faire revenir 2 minutes à feu vif, saler et poivrer puis réserver.
4. Etaler la pâte puis la garnir de sauce tomate, de la mozzarella coupée et de fruits de mer.
5. Enfourner la pizza dans un four préchauffé à 220°C et cuire 15 à 20 minutes.
6. Ajouter les copeaux de parmesan, la roquette et un filet d'huile d'olive et déguster.