***PL-1029***

# *Pizza Blanche-Chèvre-Saumon aux Asperges Vertes*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 30 minutes**

## ***Ingrédients:***

| | |
|---|---|
| - PATE À PIZZA | 250g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1.5c à soupe |
| - FROMAGE FRAIS | 1 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE | 1 c à soupe |
| - ASPERGE(S) | 15-20 vertes (pointes) |
| - SAUMON FUME | 2 tranches |
| - MOZZARELLA | 50g (sèche) |
| - ORIGAN | |
| - POIVRE | |

## ***Recette:***

- Préchauffez le four à 250°C.
- Faites cuire les pointes d'asperges dans de l'eau bouillante pendant 4-5 minutes. Egouttez.
- Etalez la pâte à pizza sur le papier sulfurisé.
- Mélangez le fromage de chèvre avec le fromage frais et la crème. Poivrez.
- Répartissez ce mélange sur toute la surface de la pâte.
- Découpez ensuite les tranches de saumon et répartissez sur la pizza. Surmontez avec les pointes d'asperges.
- Ajoutez enfin la mozzarella et saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournez pendant 10 minutes.
- Découpez et servez.

## ***Remarque:***

Ne pas SALER !!