

Pizza Blanche à la Mortadelle, Burrata et Éclats de Pistaches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2 x 250 g)
- Crème Fraîche Epaisse	6-7 c à soupe
- Origan	
- Mortadelle	3x 3 tranches
- Burrata	2
- Pistaches	qq. concassées
- Mozzarella	sèche
- Huile d'Olive	1 filet
- Olives Noires	qq.
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Ôtez la coque des pistaches puis concassez-les au mortier.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Étalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de crème épaisse puis recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 7-8 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- Coupez la mortadelle en lanière.
- Egouttez et coupez les burratas.
- Déposez alors les lanières de mortadelle sur la pizza ainsi que de la burrata à l'aide d'une cuillère.
- Saupoudrez de pistaches concassées et arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 3 pizzas