

## *Pizza Auzon (Blanche au Saumon Fumé et à l'Aneth)*

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| - Farine à Pizza        | 2 sachets (2x 250g) |
| - Levure                | 1 c à café          |
| - Crème Fraîche Epaisse | 6 c à soupe         |
| - Mozzarella            | sèche               |
| - Origan                |                     |
| - Olives Noires         | qq.                 |
| - Saumon Fumé           | 3 tranches          |
| - Tzatziki              | un peu              |
| - Aneth                 |                     |
| - Poivre                |                     |

### **Recette:**

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de crème épaisse puis recouvrez avec la mozzarella sèche.
- Ajoutez encore quelques olives noires.
- Saupoudrez d'origan. Poivrez.
- Enfournez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, ajoutez un peu de tzatziki puis répartissez le saumon fumé.
- Saupoudrez le tout d'aneth.
- Servez sans attendre.

### **Remarque:**

Pour 3 pizzas

