

Pizza Burrata et Magret de Canard Fumé

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Farine à Pizza	2 sachets (2x 250g)
- Levure	1 c à café
- Coulis de Tomates	6 c à soupe
- Mozzarella	sèche
- Origan	
- Olives Noires	qq.
- Magrets de Canard	6-8 tranches fumées
- Burrata	2
- Roquette (Salade)	
- Huile d'Olive	un filet
- Poivre	

Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet avec la levure.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates. Recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Ajoutez encore quelques olives.
- Enfourez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- Déposez quelques tranches de magret de canard fumées.
- Réenfourez la pizza 1 minute.
- Egouttez et coupez les burratas.
- A la sortie du four, répartissez la burrata à l'aide d'une cuillère puis déposez quelques feuilles de roquette.
- Arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 3 pizzas