

Ingrédients pour une pizza Super Pêcheur 25 cm

- ingrédients pour la pâte à pizza (classique ou rapide)
- sauce tomate : coulis ou sauce mijotée faite maison.
- 1 petit poivron jaune
- 200 gr d'un mélange de fruits de mer
(moules, grosses crevettes, anchois, St Jacques avec ou sans corail, anneaux de calmar)
- 125 gr petit filets de saumon fumé à l'aneth
- 125 gr de dos de cabillaud grossièrement émiétté.
- 50 gr de maïs
- un peu de persil
- quelques rondelles d'oignons
- 100 gr de mozzarella
- sel et poivre du moulin
- un peu d'huile d'olive

Préparation de la pizza

- Préchauffer le four à 240°C (220°C avec chaleur tournante en ayant pris soin d'ôter la plaque auparavant.
- Huiler légèrement la plaque du four avec de l'huile d'olive.
- Abaissez la pâte sur la plaque.
- Recouvrir la pâte de sauce tomate.
- Couvrir du mélange de fruits de mer, parsemer de persil.
- Couper la mozzarella en tranches et en couvrir la pizza.
- posez les filets de saumon fumé à l'aneth dans le sens des coupes pour les portions.
- Poivrez.
- Epicez la pizza avec les herbes
- Cuire la pizza pendant 15 / 20 minutes.
- Dégustez