

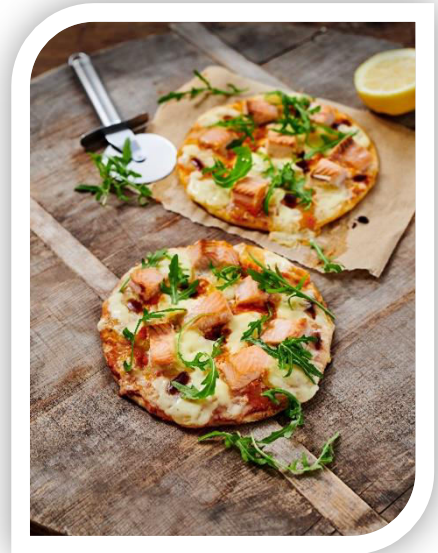


Sauvage, Naturel & Durable®

Pizza au saumon sauvage d'Alaska

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de filet de saumon sauvage d'Alaska (sans peau)
2 sachets de mini-mozzarella (125 g chacun)
2 pizzas surgelées, p. ex. Margherita
80 g de roquette
2 à 3 c. à café de crème balsamique
1 à 2 c. à café de jus de citron
Sel



Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (four à convection). Lavez et épongez le saumon, découpez-le en morceaux correspondant à des bouchées, arrosez-le de jus de citron et salez.
2. Égouttez les boules de mozzarella et coupez-les en deux. Disposez les pizzas sur deux plaques ou grilles de four revêtues de papier sulfurisé, garnissez-les de saumon et de mozzarella et faites dorer au four préchauffé pendant 15 minutes environ (selon le type de pizza). Les pizzas doivent être bien croustillantes.
3. Lavez et essorez la roquette. Découpez les pizzas en parts, garnissez-les de roquette, arrosez-les de crème balsamique et servez.

Temps de préparation : 15 min.

Temps de cuisson : 15 min.

Informations nutritionnelles par portion :

Énergie : 800 kcal/ 3 360 kJ

Protéines : 53 g

Matières grasses : 38 g

Glucides : 58 g

Alaska Seafood Marketing Institute
Personne de contact: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, télé: 0228/943 787 – 0,
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org
crédits photos: Alaska Seafood
réimpression gratuite
deux spécimens demandés