



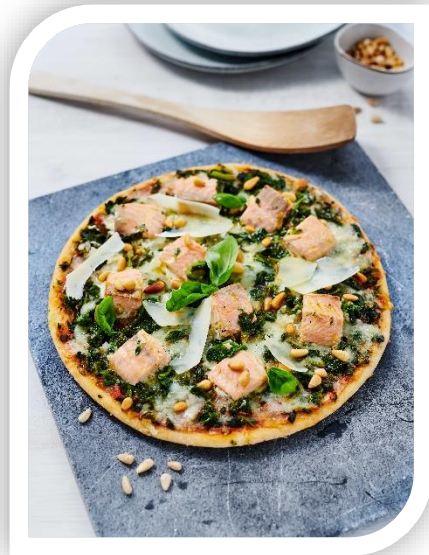
Sauvage, Naturel & Durable®

# Pizza aux épinards façon Alaska

---

## Pour 4 personnes :

1 citron vert Bio  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 pizzas aux épinards surgelées  
80 g de pecorino  
Quelques feuilles de thym  
Sel, poivre du moulin



## Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (four à convection). Rincer le filet de saumon sauvage sous l'eau froide, l'éponger et le détailler en morceaux. Laver le citron vert à l'eau chaude, le sécher, râper le zeste, le couper en deux et en presser le jus.
2. Mélanger le zeste et le jus du citron vert, le thym, l'huile, un peu de sel et de poivre, et faire mariner le saumon sauvage pendant au moins 15 minutes, idéalement une heure. Déposer les pizzas sur deux plaques ou grilles de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, recouvrir de saumon sauvage mariné et faire cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.
3. Faire griller les pignons de pin dans une poêle antiadhésive sèche jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laver le basilic, l'essuyer et enlever les tiges.
4. Râper le pecorino frais sur les pizzas, prédécouper les parts, garnir de basilic et de pignons et servir.

**Réalisation** : 15 minutes

**Cuisson** : 15 minutes

Alaska Seafood Marketing Institute  
Contact : mk<sup>2</sup> gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon : 0228/943 787 - 0,  
E-mail : akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Crédit photo : Alaska Seafood  
Reproduction gratuite.  
Deux exemplaires justificatifs demandés.



**Données nutritionnelles par portion :**

Énergie : 860 kcal/ 3610 kJ

Protéines : 48 g

Lipides : 53 g

Glucides : 42 g

**Alaska Seafood Marketing Institute**  
Contact : mk<sup>2</sup> gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon : 0228/943 787 - 0,  
E-mail : akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Crédit photo : Alaska Seafood  
Reproduction gratuite.  
Deux exemplaires justificatifs demandés.