

PIZZA BLANCHE À LA TRUFFE

PIZZA



6 personnes



75 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer votre four à 200°. Sortir la plaque quand elle est encore froide
2. Étaler la pâte sur la plaque du four
3. Couper la mozzarella en rondelles et les disposer sur la pizza
4. Disposer un peu de beurre à la truffe sur chacun des morceaux de mozzarella
5. Découper l'ail confit en fines tranches et en disposer sur chaque tranche de mozzarella
6. Faire cuire au four environ 18 minutes (chaleur traditionnelle, un peu moins en chaleur tournante)
7. Surveiller les dernières minutes afin d'obtenir une pizza tout juste un peu dorée
8. Si vous souhaitez une pizza plus forte en truffe, étaler un peu de beurre à la truffe en plus (l'équivalent d'une cuillère à dessert pour l'ensemble de la pizza). Plus ou moins truffée, c'est selon les goûts !

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à dessert de Beurre à la truffe blanche (Réf : 51)
- 4 gousses d'Ail confit à l'huile d'olive (Réf : 125)
- 1 Pâte à pizza
- Mozzarella (carrée pour pizzas)