



BROVER

PIZZA CHÈVRE MIEL MÉDITERRANÉENNE



INGRÉDIENTS | Les produits Brover sont signalés par un +

- + Tomates confites à l'huile
- + Perles de tomates
- + Tranches d'aubergines à l'huile grillées
- + Moutarde
- + Olives noires façon Grèce (*entières ou dénoyautées*)
- + Sauce La Pizzata (*ou garniture préparée à base de tomates pelées concassées*)
- + Miel de fleurs
- > Fromage de chèvre
- > Fromage rapé
- > Thym
- > Pâte à pizza

La pizza chèvre-miel est un classique sucré/salé des pizzerias du Sud de la France. Nous en proposons ici une version réinventée grâce aux antipasti et à la sauce Pizzata BROVER, une préparation aromatisée prête à l'emploi pour garniture pizza, avec de bons morceaux de tomates et d'oignons.



ÉTAPE 1

Étaler la pâte à pizza (5 millimètre).

ÉTAPE 2

Tartiner de sauce Pizzata et disposer les tranches d'aubergines, les tomates confites et le chèvre avec un filet de miel.

ÉTAPE 3

Rajouter la moutarde, le fromage râpé et les olives noires façon Grèce.

ÉTAPE 4

Enfourner à 220° pendant 10 min, sortir du four et parsemer de thym.

ÉTAPE 5

Pour le dressage : ajouter les perles de tomates pour décorer et présenter en part ou en carré.

