

Pizza en fusion

pâte à pizza + poudre d'olives

10 tomates

2 mozzarellas de buffela + lait + crème 35%

4 tranches de jambon

-Étaler la pâte sur 3mm avec la poudre d'olives et la découper en 7 morceaux de 6x10 cm

et la rouler en cylindre cuire 12 min à 240° et démouler

-Monder et épépiner les tomates et les faire confire dans de l'huile d'olive

-Hacher la mozzarella et laisser rendre le sérum dans un chinois récupérer le sérum le mélanger au lait et à la crème, mettre en siphon avec une cartouche et réserver au frais.

-Sécher les tranches de jambon 1heure au four à 100°

-réchauffer les cylindres et les garnir de confit de tomates et de mousse de mozzarella planter un friton de jambon dessus et servir