

# PIZZA SAUMON-POIREAUX

Pour 2 personnes



1 pâte à pizza  
2 tomates  
1 paquet de 2 tranches de saumon fumé  
1 poireau  
50 gr de crème fraîche  
100 g de gruyère râpé avec mozzarella  
1 pincée de paprika  
1 pincée de noix de muscade  
Quelques câpres  
Sel

- Confectionné la pâte.
- Emincer oignons et poireaux, les faire cuire à feu doux pendant 12 minutes dans une poêle couverte avec le beurre et un filet d'huile d'olive pour qu'ils brunissent. Attendre qu'ils soient mous et bien dorés et égouttés.
- Passer au mixer la crème fraîche, le gruyère, la mozzarella le sel, le paprika, la muscade et une tomate.
- Couper en petits morceaux le saumon fumé et le mettre dessus le mélange.
- Décoré avec les câpres et une tomate coupée en tranche.
- Cuire 25 mn four à 220° 240° dans le bas du four

Pré cuire la pâte 10mn pour que la garniture déjà cuite et fragile avec le saumon ne soit pas trop cuite sur une pâte molle.