Filet de dinde fumé artisanal avec mini-pizza au chou-fleur

10 personnes

Ingrediënten

- 10 tranches de Filet de dinde fumé artisanal
- 1 tomate cœur de bœuf
- 200 g de mozzarella
- épices à pizza
- Poivre & sel
- 50 g de microsalade
- Pour le fond de pizza : ± 500g de chou-fleur, 120 g de parmesan, 80 g de mozzarella, poivre, origan séché, pincée de sel, 2 œufs

Bereiding

Nettoyez le chou-fleur et taillez-le finement au cutter jusqu'à obtention d'un fin couscous. Déposez le chou-fleur dans un plat pour micro-ondes et cuisez-le pendant 5 minutes à 800 watts. Laissez refroidir le chou-fleur et pressez-le dans un torchon jusqu'à ce que l'eau excédentaire en soit extraite.

Passez maintenant le parmesan et la mozzarella ensemble au cutter et incorporez-les au mélange de chou-fleur. Ajoutez les œufs, l'origan, le poivre et le sel, et mélangez.

Divisez le mélange en 10 portions et déposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Confectionnez des petits fonds de pizza avec un moule rond. Mettez les pâtes à pizza au four à 180°C pendant ± 15 minutes.

Taillez la tomate cœur de bœuf en rondelles et déposez-les sur les fonds de pizza. Assaisonnez avec les épices à pizza et déposez dessus les rondelles de mozzarella et le Filet de dinde fumé artisanal.

Assaisonnez avec les épices à pizza et le poivre.

Cuisez la pizza au four à 180°C pendant ± 4 min. Décorez avec un peu de microsalade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be