

Pizza aux champignons et au fromage de chèvre

 PORTIONS
24


Essayez notre pizza aux champignons et au fromage de chèvre servie sur du pain plat et préparée avec notre velouté de champignons Signature. Remplacez votre sauce à pizza traditionnelle par notre velouté de champignons pour obtenir une pizza délicieuse, riche et savoureuse qui plaira à tous.

PRÉPARÉ AVEC


Signature Velouté de champignons

CODE DE CAS 08172

Ingredients

30 mL	Huile végétale
350 g	Oignon rouge, coupé en julienne
60 g	Ail, émincé
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de champignons
150 g	Fromage parmesan, râpé
1.5 g	Feuilles de thym frais, hachées
12 chacun	Pain plat
375 g	Oignon rouge, tranché
364 g	Champignons cremini, tranchés, sautés
180 g	Ail rôti, pelé, émincé
560 g	Fromage de chèvre, émietté
150 g	Fromage parmesan, râpé
6 g	Poivre noir concassé
48 g	Ciboulette, hachée
8 g	Feuilles de thym frais, hachées

Directions

- 1 Chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen-vif. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir à température ambiante. Réserver.
- 2 Dans un grand bol, bien mélanger la soupe, le mélange d'oignon et d'ail, le fromage et le thym. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Préparation

Disposer le pain plat sur une surface propre et plane. Étaler ½ tasse du mélange de soupe et d'oignons sur chaque pain. Garnir avec 25 g (¼ tasse) d'oignon rouge, 20 g (2 c.à.s.) de champignons sautés, 16 g (c.à.s.) d'ail, 15 g (2 c.à.s.) de fromage de chèvre, 10 g (2 c.à.s.) de parmesan râpé et une pincée de poivre noir concassé.

Pour servir

Cuire les pizzas dans un four préchauffé à 220 °C (425 °F) ou à 191 °C (375 °F) de 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bouillonnantes. Couper les pizzas en quartiers (une portion correspond à 2 morceaux) et les servir accompagnées d'une salade verte.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour la garniture

Parsemer de ciboulette fraîche et de feuilles de thym frais.