Pizza Margherita au céleri-rave

Ingrédients

10

- 2 céleri-rave
- 335 g de salsa de tomates Bresc
- 165 g de mozzarella
- 165 g de pesto verde Bresc
- 1 dl d'huile d'olive

Méthode de préparation

Couper le céleri-rave en 6 tranches de 0,5 cm d'épaisseur environ. Badigeonner les tranches de pesto verde et mettre sous vide avec l'huile d'olive. Faire cuire le céleri-rave sous vide 1 heure à 80 °C, puis le laisser refroidir et le retirer de la poche sous vide. Garnir le céleri-rave avec la salsa de tomates et saupoudrer de mozzarella. Enfourner la pizza au céleri-rave 12 minutes à 180 °C.

Produits Bresc utilisés

Bresc Pesto vert 1000g

Bresc Pesto vert 450g

Bresc Salsa à la tomate 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000