



LEDUN  
PÊCHEURS  
D'ISLANDE

Saveurs Grand Large

# Nos idées recettes

## *Pizza au pesto d'épinards et au saumon fumé*



Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Repos : 00 mn

Temps total : 20 mn



Niveau : facile

### Préparation

Préchauffer le four **thermostat 7**.

Superposer 2 galettes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonner chaque galette généreusement de pesto d'épinards.

Parsemer de saumon fumé en lamelles, de tomate en dés, de mozzarella en petits morceaux, de poivre et de thym.

**Enfourner 10 minutes.**

Servir chaud avec une petite salade.

### Mon panier

- 4 galettes au blé (fajitas ou naans)
- 1 petit pot de pesto d'épinards, de basilic ou autre
- 1 tomate coupée en dés
- 100 g de saumon fumé
- 80 g de mozzarella di buffala
- poivre
- thym

**Boutique LPI Fécamp**

**Ledun Pêcheurs d'Islande**

41 Quai Bénigny - 76400 Fécamp

Tél : 02 35 28 00 75