

metro



Pizza aux fruits de mer

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile d'olive
(2 c. à soupe)

2 Gousses d'ail, hachées

340 g Mélange de fruits de mer, décongelé

250 ml Sauce tomate
(1 tasse)

190 ml Fromage, râpé (cheddar, mozzarella)
(3/4 tasse)

1 Pâte à pizza semi-cuite de 30 cm (12 po) de diamètre

Au goût, basilic frais émincé

Préparation

Préchauffer le four à 235 °C (450 °F). Dans une poêle, chauffer l'huile et faire revenir l'ail 1 minute. Ajouter le mélange de fruits de mer et cuire de 4 à 5 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses. Réserver. Déposer la sauce tomate, puis le

fromage sur la pâte à pizza. Garnir du mélange de fruits de mer. Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la pizza soit bien doré. Parsemer de basilic.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Saveur légère et rafraîchissante



Appréciée pour sa faculté à éteindre la soif.

Une bière au corps léger avec une faible amertume dont le goût sucré du malt est peu prononcé et la finale sèche.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
