O'MIAMI PIZZA'

Fiche recette

RÉF. CRÈME-01
PIZZA · BASE CRÈME

BASE CRÈME

RACLETTE

Fromage, jambon, raclette, pomme de terre. Sur pâte fraîche faite maison.

Senior · Mega · Offre 1 + 1



1 INGRÉDIENTS, DANS L'ORDRE DE POSE

		SENIOR	MEGA
1	**PÂTON** — Pâte fraîche maison, étalée	----------	----------
2	**CRÈME** — La base	----------	----------
3	**FROMAGE** — Sur toute la surface	----------	----------
4	**POMME DE TERRE** — En rondelles	----------	----------
5	**JAMBON** — Réparti en tranches	----------	----------
6	**RACLETTE** — En dernier, sur le dessus	----------	----------

LA PIZZA EN COUPE

↑ DESSUS

- Raclette 6
- Jambon 5
- Pomme de terre 4
- Fromage 3
- Crème 2
- Pâton 1

↓ PÂTE

2 LE PROCESS

1. **ÉTALER** — Étaler le pâton en disque régulier.
2. **CRÈME D'ABORD** — Napper de crème en spirale, en laissant le bord libre.
3. **FROMAGE** — Parsemer le fromage sur toute la crème.
4. **TOPPINGS** — Pomme de terre, puis jambon, dans cet ordre.
5. **RACLETTE** — Toujours en dernier : elle fond et gratine.
6. **CUISSON** — Four à _____°C pendant _____min.
7. **DÉCOUPER** — À la roulette, en _____ parts.
8. **SERVIR** — En boîte, prête à partir.

ALLERGÈNES
[À VALIDER par la cuisine]

COÛT PORTION
Senior _____€ · Mega _____€

MISE À JOUR
Le _____ · par _____