



Pizza blanche au saumon fumé

INGRÉDIENTS

4	croûtes à pizza de blé entier carrées	
175 ml (3/4 tasse)	sauce Alfredo du commerce	
1	paquet de 300 g de saumon fumé décongelé	
1/2	poivron rouge en fines lanières	
1/2	oignon rouge tranché finement	
30 ml (2 c. à soupe)	câpres rincées et égouttées (facultatif)	
Roquette, au goût		
Pétales de parmesan, au goût		
1	filet d'huile d'olive (facultatif)	
Poivre du moulin, au goût		

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Déposer les croûtes à pizza sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Répartir la sauce uniformément sur chaque croûte, garnir de saumon fumé, de poivron, d'oignon et de câpres.
3. Cuire au four 8-10 minutes ou jusqu'à ce que les coins des croûtes soient grillés.
4. Retirer du four, garnir de roquette et de parmesan, et arroser d'un filet d'huile d'olive.
5. Poivrer généreusement.

*Astuce
Végé*

Omettre les câpres et remplacer le saumon fumé par 125 ml (1/2 tasse) de noix salées mélangées.

Aliments transformés
ou préparés au Québec

Aliments cultivés
au Québec

4 PORTIONS

20 MINUTES

8-10 MINUTES