

# PIZZA SAUMON, NOIX, OIGNON ROUGE, FROMAGE

Une pizza plaisir, compatible avec les recommandations nutritionnelles et les interactions médicamenteuses, lorsque l'on éprouve une déviance du goût qui se manifeste par des saveurs fades (hypoguesie). Achetez des pâtons prêts à l'emploi, que nous vous recommandons si vous êtes fatigués, achetés en grande surface, ou en boulangerie et traiteurs Italiens / à conserver au frais 2 jours dans un récipient fermé.



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 7 à 270°C ou 14 min à 220°C – Temps de repos?: 0 min

**Ingrédients** (2 à 6 personnes selon votre appétit) :

- 1 pâton prêt à l'emploi (300 g)
- Semoule fine (pour étaler la pâte facilement)
- 150 g de filet de saumon frais
- 1 oignon rouge
- 30 g de copeaux de Parmesan
- 50 g de Comté râpé (plus de 18 mois d'affinage)
- 100 g de crème fraîche mi-épaisse entière
- 1 càs de moutarde mi-forte
- 3 càs de cerneaux de noix
- 4 feuilles de basilic
- 2 càs de vinaigre balsamique
- sel

**Préparation :**

Préchauffer le four à 270°C ou 220°C

Étaler le pâton sur un plan de table fariné avec la semoule

Former un disque de 22 cm de diamètre environ en laissant un bord plus épais

Le transférer sur une plaque de cuisson

Mélanger la crème fraîche et la moutarde

Étaler cette préparation sur le disque de pâte

Répartir le fromage râpé, puis des morceaux de noix concassés et l'oignon ciselé.

Enfourner

Faire cuire le saumon au four à micro-ondes pendant 5 min à 400 watts environ puis émietter-le

Répartir les copeaux de Comté et le basilic sur la pizza

Assaisonner d'un filet de vinaigre balsamique.