



## Les étapes de la recette

- **Préchauffer** le four à 240° (thermostat 8).
- **Étaler** le coulis de tomates sur la pâte en prenant soin de ne pas en mettre trop.
- **Déposer** le magret fumé, les gésiers et les asperges.
- Selon vos goûts, **ajouter** des figues pour un rendu sucré-salé.
- **Recouvrir** avec le fromage râpé.
- Enfin, y **déposer** de belles tranches de foie gras
- **Enfourner** pendant 15/20 minutes en fonction de l'épaisseur de la garniture.
- Y **ajouter** quelques feuilles de roquettes en sortie de four.
- Votre pizza landaise est prête à être dégustée !

Suivant vos goûts, vous pouvez y ajouter des ingrédients de votre choix pour agrémenter votre pizza !



## ● Ingrédients pour 4 personnes

● Pâte à pizza

● Fromage râpé

● Coulis de tomates

● Gésiers

● Foie Gras entier

● Magret fumé

● Asperge



15 min



15 min



1/5