SNACK

Fougasse de façon pizza avec des asperges

Pour 10 fougasses :

5 boules de pâte à pizza, Art. n° 5030
200 g de coulis de tomates
2 CàS épices de pizza
30 turions d'asperge
30 tomates cerises
100 g de roquette
200 g de copeaux de parmesan

1. Laissez décongeler la boule de pâte à pizza à température ambiante pour environ 90 minutes. Ensuite couper en deux et étaler comme souhaité. Entre-temps mélanger le coulis de tomates avec les épices de pizza.
2. Eplucher les asperges et cuire à l'eau salée chaude une dizaine de minutes, égoutter et refroidir sous l'eau froide. Couper maintenant les asperges et les tomates en deux dans la longueur et couper en morceaux à sa guise. Badigeonner la fougasse pizza étalée de la sauce tomate, garnir avec les tomates et asperges et cuire à 200 °C pendant environ 16-18 minutes.
3. Avant de servir, garnir avec la roquette et le parmesan. Pour un goût particulier, on recommande quelques tranches de jambon de Parme comme garniture supplémentaire.