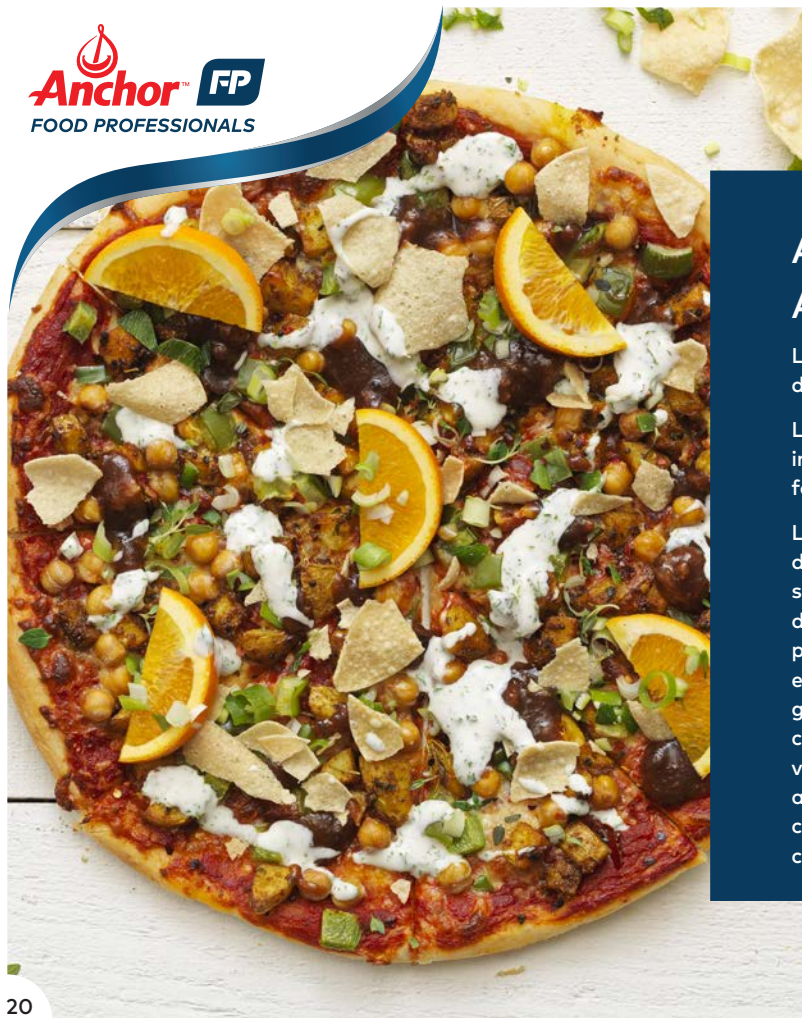


# Pizza Aloo



## Aperçu - Chef Daniel Simpson Anchor Food Professionals

L'aloo, terme indien désignant la pomme de terre, est utilisée dans de nombreux plats.

La pizza Aloo consiste à intégrer les saveurs de la cuisine indienne traditionnelle dans une pizza végétarienne. C'est une façon simple et authentique de sortir des sentiers battus.

Les saveurs du tandoori, du cumin et du curcuma, se combinent à la texture des pois chiches et des petits pois verts. La pizza est complétée avec des garnitures comme du chutney de mangue, une vinaigrette rafraîchissante au yaourt et des papadums croustillants pour un croquant délicieux.



## Ingrédients

1 grosse boule de pâte à pizza  
1 louche de sauce à pizza  
138 g de Mozzarella IQF Anchor  
100 g de pommes de terre ou patates douces, coupées en dés de 3 cm d'épaisseur, précuites  
1 cuillère à soupe de pâte de tikka masala  
1 cuillère à café de cumin et de curcuma en poudre

1 cuillère à café de graines de fenugrec, grillées  
Une poignée de pois chiches en conserve  
Une poignée de petits pois verts  
Une poignée de coriandre hachée  
3 cuillères à soupe de yaourt et de vinaigrette à la menthe  
5 cuillères à café de chutney à la mangue  
1 papadum, écrasé grossièrement  
3 quartiers d'orange

## Méthode

1. Préparez votre base margarita.
2. Mélangez les pommes de terre dans un bol avec les épices, la pâte de tikka et la moitié de la coriandre et assaisonnez.
3. Saupoudrez uniformément les pommes de terre, les pois et les pois chiches sur la pizza.
4. Mettez au four.
5. Une fois cuit, garnissez avec le chutney de mangue, les papadums écrasés, la vinaigrette au yaourt et le reste de la coriandre.
6. Garnissez avec les quartiers d'orange au coin de la pizza.

*Conseil pratique*

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par du poulet cuit pour une option non végétarienne. Vous pouvez également remplacer le chutney par un autre type de marinade.



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.

Yaourt acidophilus nature non sucré à 98,5 % sans matière grasse. Un yaourt très polyvalent qui peut être consommé seul ou utilisé en complément de recettes sucrées et salées.

### Produit

### Grande Pizza

Anchor IQF Mozzarella

138 g\*

\*Volume moyen estimé