



Recette réalisée par  
**CHRISTOPHE ADAM**  
Chef et Directeur Général  
de L'Eclair de Génie Café et du Dépôt Légal

# PITAZZA MORTADELLE PISTACHE

Pour le matin, le midi ou le « 16h »

## Recette pour 1 portion

- 1 pain pita
- 5 tranches de mortadelle
- 5g de pistache
- 1 burrata
- 30g de pesto de basilic
- 8g de poudre de pistache
- Pousses de vene cress

## Préparation :

### Pesto de pistaches :

Mélanger la poudre de pistache avec le pesto de basilic pour réaliser un pesto de pistache.

### Pistache :

Faire torréfier les pistaches pendant 10 minutes à 180°C.

## Montage et finitions :

Couper en rond et scalper le chapeau du pain pita. Conserver les rebords pour structurer le pain.

Tartinier de pesto de pistache dans le fond du pain pita.

Déposer les 4 quartiers de burrata.

Ajouter les tranches de mortadelle disposées vers le haut pour former une fleur.

Terminer par les pistaches entières torréfiées.

Décorer avec les pousses de vene cress.