

🔪 Difficulté : Facile 🕒 Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 8-10mn



PINSA ITALIENNE AUX 3 FROMAGES

La pinsa est une version de la pizza classique, mais avec une pâte plus légère et aérienne.

- Le **Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- La **Pâte** est réalisée par **Stéphane des Pâtes Fraîches**.

LES INGRÉDIENTS



Pâte à pinsa
1



**Crème Fraîche
épaisse**
1



Emmental
100g



Fourme d'Ambert
50g



Chèvre
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 200°C

ÉTAPE 2

Étalez la crème fraîche sur la pinsa. La garnir des morceaux de fromage et de l'emmental.

ÉTAPE 3

Versez un filet d'huile d'olive.

ÉTAPE 4

Enfournez pendant 8/10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée, croustillante et que les fromages soient bien fondus et légèrement dorés.



CONSEILS ET ASTUCES

A la sortie du four vous pouvez ajouter quelques feuilles de roquette pour une touche de fraîcheur.