Difficulté : Facile Temps de préparation : 10min Temps de cuisson : 10min

LA PINSA REVISITE VERSION FLAMMEKUECH

Pinsa à la façon flammekueche, garnie de crème fraîche, lardons et oignons fondants, servie avec une salade verte croquante.

- **La charcuterie** est sélectionnée par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **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 Fraiche épaisse
150g

Emmental
150g

salade verte
1

Oignon
1

Lardons fumés
80g

Pomme
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Lavez la salade et la pomme.Coupez la pomme en tronçon. Dans un saladier faites une vinaigrette et ajoutez la salade et la pomme.Mélangez

ÉTAPE 3

Emincez l'oignon en fines rondelles. Faites chauffez une poêle avec l'huile d'olive et faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'oignon et laissez cuire encore 2/3 minutes.

ÉTAPE 4

Etalez la crème fraiche sur la pinsa. Répartissez les lardons et les oignons. Saupoudrez d'emmental

ÉTAPE 5

Versez un filet d'huile d'olive

ÉTAPE 6

Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pate soit dorée, croustillante et que le fromage soit bien fondu et légèrement doré.

ÉTAPE 7

Sortez la pinsa du four et laissez la reposer quelques minutes avant de la couper. Servez accompagné de la salade