

🔪 Difficulté : facile 🕒 Temps de préparation : 5min 🍳 Temps de cuisson : 8/10min



## PINSA CHORIZO, TOMATE, EMMENTAL

La pinsa est un grand classique de la cuisine italienne, réputée pour sa simplicité, légèreté et ses saveurs authentiques.

- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.
- **La Pâte à pinsa et la sauce tomate** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

### LES INGRÉDIENTS



**Pinsa**  
1



**sauce tomate**  
200grs



**Emmental**  
100grs



**Chorizo tranché**  
50grs

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**huile d'olive**  
1 cs



**sel, poivre**  
à votre convenance

### L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 200°C (idéalement avec une pierre à pizza, si vous en avez une, ou une plaque de cuisson).

#### ÉTAPE 2

Garnir la pinsa : Étalez une couche uniforme de sauce tomate sur la pâte. Ajoutez le chorizo, l'emmental et l'huile d'olive

#### ÉTAPE 3

Cuisson : Enfournez la pizza pour environ 8/10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage bien fondu.

#### ÉTAPE 4

Laissez refroidir quelques minutes à la sortie du four avant de la trancher.