

 **Difficulté : facile**  **Temps de préparation : 5 min**  **Temps de cuisson : 10 min**



PINSA AU PESTO, MOZZARELLA ET JAMBON

Cette pinsa combine le parfum du pesto, le fondant de la mozzarella et la finesse du jambon pour une pizza légère et savoureuse d'inspiration italienne.

- **Le Jambon** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une charcuterie aux saveurs traditionnelles.
- **La Pâte à pinsa et le Pesto** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Pinsa

1



Pesto

50g



Jambon

2 tranches



Crème fraîche

1



Mozzarella di buffla

1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre

à votre convenance



Huile d'olive

L'ÉQUIPEMENT

1 plaque ou grille de cuisson, 1 four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Mélangez la crème fraîche avec le pesto (quantité de pesto selon votre goût) Étalez une couche uniforme de crème fraîche/pesto sur la pâte. Ajoutez le jambon et la mozzarella coupée en tranches fines sur le dessus Ajoutez un filet d'huile d'olive

ÉTAPE 3

Enfournez la pizza pour environ 5/8mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la mozzarella bien fondue.

ÉTAPE 4

Sortez la pinsa du four et laissez -la refroidir quelques minutes avant de la couper et de la servir.