



PINSA AU JAMBON CRU, AUX CHAMPIGNONS ET AU PESTO

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

- **Le Jambon cru** 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 cru
2 tranches



Crème fraîche
1



Champignons
100grs



Mozzarella di buffla
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre
à votre convenance



Huile d'olive

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. Répartissez les champignons coupés en lamelles 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.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de gourmandise vous pouvez ajouter quelques pignons ou un filet de miel sur le jambon cru