

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



## 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

 <b>Pinsa</b>	 <b>Pesto</b>	 <b>Jambon cru</b>	 <b>Crème fraîche</b>
1	50g	2 tranches	1
 <b>Champignons</b>	 <b>Mozzarella di buffala</b>		
100grs	1		

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>sel, poivre</b> à votre convenance	 <b>Huile d'olive</b>
---	--

### 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 fondu.

#### ÉTAPE 4

Sortez la pinsa du four et laissez-là 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