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



PINSA BLANCHE AUX LARDONS ET OIGNONS

La pinsa blanche une version de la Flammekueche revisitée!

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

LES INGRÉDIENTS



Pâte à pinsa
1



Lardons
100g



Crème Fraiche épaisse
150g



Emmental
60g



Oignon
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
1cs



Sel & Poivre
à votre convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C

ÉTAPE 2

Dans une poêle faites revenir sans matière grasse les lardons et les oignons pendant 2mn juste qu'ils soient à peine cuits.

ÉTAPE 3

Étalez la crème sur la pâte. Disposez les lardons et les oignons sur la pinsa, puis parsemez d'emmental. Arrosez d'huile d'olive

ÉTAPE 4

Enfournez la pinsa pendant 8/10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage ait fondu et légèrement doré.

ÉTAPE 5

Dégustez