Difficulté : Facile Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 18 min



PINSA BLANCHE COURGETTE ET COPPA

Une Pinsa avec une crème de basilic onctueuse, une mozzarella fondante , des courgettes rôties et de la coppa savoureuse.

- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La mozzarella et la pinsa** de **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



Pinsa
1



Coppa
5 tranches fines



Mozzarella
1



Crème fraiche
1



Courgette
1



Pesto
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 230° en mode grill. Lavez les courgettes et coupez les en rondelles fines Salez les légèrement et laissez les dégorger.

ÉTAPE 2

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposez les courgettes recouvertes d'un filet d'huile d'olive. Enfournez 15/18mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ÉTAPE 3

Dans un bol mélangez le pesto et la crème fraiche. Etalez le mélange sur la pâte ainsi que les morceaux de mozzarella et les courgettes.

ÉTAPE 4

Remettre le four à 200°C chaleur tournante.

ÉTAPE 5

Enfournez 6/8mn jusqu'à ce que le mélange soit fondu et la pâte soit dorée et croustillante

ÉTAPE 6

Avant de servir disposez la coppa sur la pinsa.

ÉTAPE 7

Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Servir avec une belle salade verte